

<u>Raviolis de verduretes</u>	FITXA TÈCNICA	Data: 23/06/2016 Revisió: 21/09/2016
--------------------------------------	----------------------	---

1. DADES EMPRESA

Nom empresa: Artipasta
Adreça: Sant Isidre,1- 08370 Calella
Registre sanitari: 20.40588/B - 26.09755/B
Telèfon: 93.766.03.60
Email: info@artipasta.es

2. DADES PRODUCTE

Nom: Raviolis de verduretes
Codi: RVER
Lot: **dia-mes-any producció en números** més el codi RVER
Pes unitari: rectangular 6x7 cm i 25grs aproximadament.
Data caducitat: **dia-mes-any**. Un any de caducitat des de la data de producció.

3. INGREDIENTS I ADITIUS DEL PRODUCTE

Pasta: sèmola de **blat dur**, farina de **blat, ou** pasteuritzat (**ou**, conservadors E202, E211, antioxidant E330), aigua, espinacs i farina d'arròs.
Farcit: carbassó, ceba, pebrot verd, pebrot vermell, albergínia, xampinyons, pa ratllat, tomàquet triturat, **ou** (ou, conservadors E202, E211, antioxidant E330), oli de girasol, **ou pasteuritzat**, sal i pebre.

4. AL·LÈRGENS

Absència d'OMG (organismes modificats genèticament o ingredients obtinguts a partir de OMG)
Conté: gluten, ou, llet.

5. DADES ENVÀS I EMBALATGE

Envàs: bossa plàstic, caixa cartró, bliqueta plàstic.
Emmagatzematge: 2,5 Kg., 250 grs.

6. CONSERVACIÓ I FORMA D'ÚS

Mantenir congelat a -18º fins a la seva preparació.
Cocció: bullir durant 3-4 minuts en abundant aigua (1L per Kg. de pasta), tirar la pasta quan arrenqui el bull.

7. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES

Color: blanc i verd.
Olor i gust: característic dels ingredients.

8. CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

En compliment dels criteris microbiològics establerts en el Reglament 2013/2005 i posteriors modificacions

Redactat per:

Revisat per:

