

<b><u>Raviolis de gamba</u></b>	<b>FITXA TÈCNICA</b>	Data: Revisió: 05/05/2016
---------------------------------	----------------------	------------------------------

### 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](mailto:info@artipasta.es)

### 2. DADES PRODUCTE

Nom: Raviolis de gamba  
Codi: RGAM  
Lot: dia-mes-any producció en números més el codi RGAM  
Pes unitari: quadrat 5x5 cm. i 12grs. 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, tomàquet triturat, pebre vermell i farina d'arròs.  
Farcit: gambes, ricotta, ceba, pa ratllat de blat, oli de girasol, tomàquet triturat, vi blanc (sulfits), alls, sal i pebre.

### 4. AL·LÈRGENS

Absència d'OMG ( organismes modificats genèticament o ingredients obtinguts a partir de OMG)  
Conté: Gluten, ou, llet, sulfits, marisc i peix.

### 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.  
Cocción: 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 rosat  
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: