

<u>Canelons de bolets</u>		FITXA TÈCNICA		Data:	9/13/2016
				Revisió:	
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:	Canelons de bolets				
Codi:	CB				
Lot:	dia-mes-any producció en números més el codi CB				
Pes unitari:	15cm. i 75grs. 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 i antioxidant E330) i aigua.					
Farcit: bolet "seta de cardo", xampinyons, ceba, beixemel (oli d'oliva, farina de blat, sal, mantega i llet), pa de blat, oli de girasol, alls, sal, pols de cep, conyac i pebre.					
4. AL·LÈRGENS					
Absència d'OMG (organismes modificats genèticament o ingredients obtinguts a partir de OMG)					
Conté: Gluten, ou, làctics.					
5. DADES ENVÀS I EMBALATGE					
Envàs:	bossa plàstic, caixa cartró.				
Emmagatzematge:	50 unitats.				
6. CONSERVACIÓ I FORMA D'ÚS					
Mantenir congelat a -18º fins a la seva preparació.					
El producte pot ser utilitzat directament congelat. Posar els canelons en una safata i escalfar-los al forn o microones amb salsa beixamel , de tomàquet...					
7. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
Color:	Pasta marró amb piquets i farcit marronós.				
Olor i sabor:	característic dels seus ingredients				
8. CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES					
En compliment dels criteris microbiològics establerts en el Reglament 2013/2005 i posteriors modificacions					

	Redactat per:				Revisat per:		
	Nuri Pumarola				Albert Pumarola		