

Canelons de pularda trufada	FITXA TÈCNICA	Data: 16/10/2014 Revisió: 13/07/2016
--	----------------------	---

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: Canelons de pularda trufada
Codi: CPU
Lot: **dia-mes-any producció en números** més el codi CPU
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**, brisura de tòfona, **ou** pasteuritzat (**ou**, conservadors E202, E211 i antioxidant E330) i aigua.
Farcit: carn de pollastre, carn de pularda, magre de porc, ceba, beixemel (oli d'oliva, farina de **blat**, **sal**, mantega, llet), **pa de blat**, oli de girasol, foie, vi ranci, brisura de ceps, sal, pebre i aroma de tòfona.

4. AL·LÈRGENS

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

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 de color blanc amb piquets negres i farcit de color 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:

Nuri Pumarola

Revisat per:

Albert Pumarola