

<b><u>Raviolis de paté d'ànec</u></b>	<b>FITXA TÈCNICA</b>	Data revisió: 24/05/2017
---------------------------------------	----------------------	--------------------------

### **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 paté d'ànec  
Codi: RPA  
Lot: dia-mes-any producció en números més el codi RPA  
Pes unitari: mitja lluna, 10 grs.  
Data caducita: 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 i farina d'arròs.  
Farcit: grasa d'ànec, fetge d'ànec sense engreixar 30%, **llet i proteïnes de la llet**, vi oporto 3%, sal, espècies, midó modificat, E250, E301.

### **4. AL·LÈRGENS**

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

### **5. DADES ENVÀS I EMBALATGE**

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

### **6. CONSERVACIÓ I FORMA D'ÚS**

Mantenir congelat a -18º fins a la seva preparació.  
Coccio: 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  
Olor i gust: característic dels ingredients.

### **8. CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES**

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

## 9.VALORS NUTRICIONALS

---

<b>INFORMACIÓ NUTRICIONAL</b>	
Valors mitjans per 100 grs.	
Valor energètic (kJ/kcal)	482kcal/1986kJ
Grases	49g
de les quals saturades	15g
Hidrats de carboni	2,2g
dels quals sucres	2g
Proteïnes	8g
Sal	0,9g

---