

<p align="center"><b><u>Raviolis</u></b> <b><u>d'albergínia i</u></b> <b><u>tomàquet sec</u></b></p>	<p align="center"><b>FITXA TÈCNICA</b></p>	<p>Data: 16/10/2014 Revisió: 08/06/2016</p>
--	--	---

### **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 d'albergínia i tomàquet sec  
 Codi: RAL  
 Lot: dia-mes-any producció en números més el codi RAL  
 Pes unitari: quadrat 5x5 cm i 12 grs aproximadament.  
 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, aigua, pebre vermell i tinta calamar (tinta de calamar, aigua, sal, E-466, moluscos) i farina d'arròs.

Farcit: albergínies, ricotta, ceba, pa ratllat, parmesà, ou pasteuritzat, tomàquet sec, taronges, oli de girasol, vi blanc (sulfits), tàperes, sal (sal marina, E-536) i alls secs.

### **4. AL·LÈRGENS**

Absència d'OMG ( organismes modificats genèticament o ingredients obtinguts a partir de OMG)  
 Conté: Gluten, ou, làctics, sulfits, peix, mol.luscs  
 Pot contenir traces de api, crustacis

### **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: verd fosc  
 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)	1009,6kJ/242kcal
Grases	7,66 g
de les quals saturades	3,5 g
Hidrats de carboni	32,5 g
dels quals sucres	2 g
Proteïnes	10,3 g
Sal	0,7 g