FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



INFORMACIÓN EMPRESA

FONTANETO SRL

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	RAVIOLI ALLA CARNE
CATEGORÍA:	PASTA FRESCA
FORMATO:	250GR.
DESCRIPCIÓN:	PASTA FRESCA AL HUEVO CON RELIENO

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	12UDS
INFORMACION CAJA	Peso bruto/neto	3 KG

	4	INFORMACIÓN LOGÍSTIC	:A				
	I A N	INFORMACIÓN CAJA		Nº de unidades po	or caja	12UDS]
-	∀			Peso bruto/neto		3 KG	╛
2	1 V	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					
1	A E R	ASPECTO EXTERIOR					
	0	PERFUME					
	0.	COLOR					
	U P	CONSISTENCIA					
	Q R	GUSTO					
	COMPOSICIÓN						
		INGREDIENTES:	Holiadr	e 50% Relleno 50%	carne asada (38% en el relleno, 19% en el	

INGREDIENTES:	Holiadre 50% Relleno 50% carne asada (38% en el relleno, 19% en el total) (carne de cerdo, sal, saborizantes, sacarosa, especias, dextrosa, antioxidante: E301, conservante: E250), sémola de trigo duro, carne de res (27% en el relleno; 13.5% del total), huevos (20% en pasta, 10% en total), migas de pan ("0" tipo harina de trigo blando, levadura de cerveza, sal), suero en polvo, agua, harina de trigo fibra vegetal suave, copos de patata (contiene sulfitos), saborizantes (contiene gluten), cebolla, especias.
OGM:	
ALÉRGENOS:	Cereales que contienen gluten, huevos, sulfitos, leche y productos lácteos. Puede contener trazas de pescado, soja, apio y nueces.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía	Grasas	11,1 g	Carbohidratos	36,8 g	Proteínas	Sal
306.8 Kcal / 1284.1 kJ	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		- 11,2 g	0,97 g
300,0 Real / 1204,1 RJ	4,0 g		3,2 g			

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS*

Carga bacteriana total	1,0 x 10 ⁵ Ufc/g
Enterobacteriaceae	$< 1.0 \times 10^{2} \text{ Ufc/g}$
Bacillus cereus	< 1,0 x 10 ² Ufc/g
Clostridia sulfitos reductores	<10 ufc/g
Staphilococcus coagulasi	1,0 x 10 ² Ufc/g
Salmonella	Absente in 25 g
Listeria monocytogenes	<11 ufc/g

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



	Mohos/levaduras	1,0 x 10 ³ Ufc/g
4	aw	0.92-0.97
Y Z	Ph	5.6-5.9
	Acidez	<7º

1	USO	
1	USO ESPERADO Y GRUPOS	Consumir después de cocer. Cocinar en abundante agua
_	VULNERABLES	
1	TEMPERATURA DE	+4/6° C.
	CONSERVACIÓN:	
	VIDA ÚTIL:	100 días
< -		

