FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INFORMACIÓN EMPRESA

FONTANETO - MIRASOLE

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	RAVIOLI DI CARNE
CATEGORÍA:	PASTA FRESCA
FORMATO:	200 Gr
DESCRIPCIÓN:	PASTA DE HUEVO ESTABILIZADA RELLENA DE CARNE
PROCEDENCIA:	ITALIA

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	20 UND
	Peso bruto/neto	4,0 Kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	Ravioles cuadrados 38x30x18 mm
PERFUME	Característica de la pasta al huevo rellena de carne
COLOR	Hojaldre: amarillo pajizo; relleno: marrón
CONSISTENCIA	Firme al tacto y masticando
GUSTO	Característica de carne envueltas en pasta al huevo.

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Sémola de TRIGO duro, pan rallado (harina de TRIGO tipo "0", fibra de levadura, sal), HUEVOS (18% sobre la masa; 10,8% sobre el total), carne de vacuno (18% sobre el relleno; 7% sobre el total), jamón cocido (carnedisuino, agua, sal, proteína de la leche, sacarosa dextrosa, estabilizador: E407; antioxidantes: E301, E325; conservante: E250), agua, harina de trigo, aceite de palma, mortadela (carnedisuino, carnedibovino, agua, sal, especias, aromas, antioxidante: E301, conservante: E250), panceta (carnedisuino, sal, dextrosa, aromas, especias, conservantes: E250, E252, antioxidante: E301), suero de LECHE en polvo, fibra vegetal, aromas (contiene GLUTEN), sal, especias, conservante: E200.
OGM:	NO
ALÉRGENOS:	Gluten, Leche, Huevo Puede contener trazas de soya y pescado apio, mostaza, sésamo, molusco, crustáceos, manices

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcal	Grasa 9,7 g		Carbohidratos	50 g	Proteínas	Sal
334kcal /1407 kJ	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		11 g	0,87 g
	4,6 g		3,7 g			

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenes	<11 Ufc/g	Mohos	< $10x10^2$ ((UFC/1g)	Staphilococco aureus		Enterobacteria	
Salmonella spp.	Absente en 25 g	Levaduras	< 10 UFC/g	Staphilococco coagulasi		$1,0x10^2$ ufc/g	

REV. 11/11/2015

					$<1,0x10^2$ ((UFC/1g)		
Humedad		E.Coli	<10 ufc/g	Ph	5,6-5,9	Aw <0,92	

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Almacenamiento: almacenar el producto en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y temperatura no superior a + 22/24 ° C. Envasado en atmósfera protectora. Tiempos de cocción excesivos pueden hacer que el producto se abra y se salga el relleno.
VIDA ÚTIL:	150 dias