

EDITADO POR: HOSTERIA BUTTARELLI, S.L. UNIPERSONAL FECHA EDICIÓN: 20/06/2024		APROBADO POR: D. Luis Morán Rivero Administrador
---	--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DATOS GENERALES	
DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO	FAGOTTINO PERA Y RICOTTA
REGISTRO SANITARIO	26.07180/GC
DESCRIPCIÓN ENVASE	BOLSAS DE 1 KG 3 UNIDADES POR CAJA
CONSERVACIÓN	EN CONGELACIÓN A -18°C
VIDA ÚTIL	12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN, EN SU ENVASE ORIGINAL, SIN PERFORAR A TEMPERATURA DE CONGELACIÓN (-18°C)
MODO DE EMPLEO	AÑADIR EL PRODUCTO SIN DESCONGELAR EN AGUA HIRVIENDO A 100°C DURANTE AL MENOS 8 MINUTOS

CATÁLOGO TÉCNICO	
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	FAGOTTINO PERA Y RICOTTA
INGREDIENTES	Sémola de TRIGO duro, QUESO RICOTTA (REQUESÓN) (Suero de LECHE de vaca pasteurizada, crema de LECHE , sal, corrector de acidez: ácido cítrico), Pera deshidratada (Pera, azúcar, harina de arroz, conservante: E220 (SULFITOS), ácido cítrico), Pan Rallado (Harina de TRIGO , levadura, sal), Pasta de pera (Jarabe de glucosa, pulpa de pera, jarabe de azúcar invertido, aguardiente de pera Williams 10%, almidón, zumo de limón concentrado, aroma natural), HUEVO líquido pasteurizado (HUEVO de gallina, sorbato potásico (conservante E202), ácido cítrico E330, máximo 0,05%), Agua, QUESO MOZZARELLA (33.77% QUESOS , 15,89% grasas vegetales, 9,54% proteína de la LECHE , 3,18% preparado vegetal, 1,19% almidón modificado, 0.68% sal), azúcar, cúrcuma
DECLARACION DE ALERGENOS	GLUTEN, LECHE, HUEVO, SULFITOS
PUEDA CONTENER TRAZAS DE	Frutos de cáscara, Pescado, Soja, Crustáceos

DATOS FABRICANTE-GABINETE GESTIÓN ALIMENTARIA Y TRAZABILIDAD	
DIRECCIÓN	C/ LOS DRAGOS, 61 A FASE 4 P.I ARINAGA NAVE - 35119
CIF	B76140193
NOMBRE COMERCIAL	HOSTERIA BUTTARELLI, S.L. UNIPERSONAL
PERSONA DE CONTACTO:	RAQUEL GONZÁLEZ
TELÉFONO:	636969865
EMAIL:	administracion@hosteriabuttarelli.com

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G.	
VALOR ENERGÉTICO POR 100 g (kJ/Kcal)	1356/321
PROTEÍNAS (g)	9.36
GRASAS (g)	13.24
DE LOS CUALES: ÁC. GRASOS SATURADOS (g)	7.2
HIDRATOS DE CARBONO (g)	42.3
DE LOS CUALES: AZÚCARES (g)	5.96
SAL (mg)	1.26

APLICACIÓN NORMATIVA MICROBIOLÓGICA DEL PRODUCTO	
NORMA DE APLICACIÓN:	REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 25 de OCTUBRE DE 2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

PROCEDIMIENTO	
Se mezclan los ingredientes a 3°C. Se hace la masa a temperatura ambiente. Se produce con Cappelletti monosfolia, se pasteuriza a 90°C, tratamiento de lámpara a 60°C, ventilación a 40°C, se trabaja a 20°C y se cierra y etiqueta el producto final. Después se pasa por el abatidor a -40°C y finalmente al congelador a -20°C.	