

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>EDITADO POR:</b><br>HOSTERIA BUTTARELLI S.L.<br><b>FECHA EDICIÓN:</b><br>16/07/2024 |  | <b>APROBADO POR:</b><br>D. Luis Morán Rivero<br>Administrador |
|--|--|---|

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| DATOS GENERALES          |  |
|--------------------------|--|
| DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO | PACCHERI   |
| REGISTRO SANITARIO       | 26.07180/GC  |
| DESCRIPCIÓN ENVASE       | BOLSAS DE 1 KG y CAJA DE 4 KG  |
| 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 9 MINUTOS                                |

| CATÁLOGO TÉCNICO         |  |
|--------------------------|--|
| DESCRIPCIÓN PRODUCTO     | PACCHERI   |
| INGREDIENTES             | Sémola de <b>TRIGO</b> , <b>HUEVO</b> líquido pasteurizado ( <b>HUEVO</b> de gallina, sorbato potásico (conservante E202), ácido cítrico E330, máximo 0,05%), agua y cúrcuma |
| DECLARACION DE ALERGENOS | GLUTEN, HUEVO, LECHE   |
| PUEDE 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)    | 1234/312 |
| PROTEÍNAS (g)                           | 11.24    |
| GRASAS (g)                              | 3.4      |
| DE LOS CUALES: ÁC. GRASOS SATURADOS (g) | 1.2      |
| HIDRATOS DE CARBONO (g)                 | 56.3     |
| DE LOS CUALES: AZÚCARES (g)             | 3.4      |
| SAL (g)                                 | 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 hace la masa a temperatura ambiente, con el molde al bronce correspondiente da la forma al producto, se pasteuriza a 90°C, tratamiento de lámpara a 60°C, doble ventilación, se trabata a 20°C, y se cierra y etiqueta el producto final |

**givasl**  
vigilancia  
alimentaria  
C.I.F.: B 76195916  
Grupo Integral  
de Vigilancia  
Alimentaria, S. L.

D. José A. Lozano Rodríguez