



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
RAVIOLI CARNE**

Código: 01_723_GCA_ES_011

Edición: 3

Fecha: 27/02/2015

Página: 1/2

1.- MARCA: GALLO

2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Ravioli con Carne. Pasta alimenticia al huevo rellena con carne de cerdo y vacuno.

3.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Pasta alimenticia al huevo rellena con carne de cerdo y vacuno.

4.- INGREDIENTES:

Sémola de **trigo** duro, pan rallado (contiene **trigo**), **huevos** (13,9%), grasa de cerdo, carne de cerdo (2,7%), sal, carne de vacuno (0,6%), aromas, especias, extracto de levadura, hierbas aromáticas, **queso** Grana Padano (contiene **leche** y **huevo**), fibra vegetal, proteínas de **leche**, dextrosa, azúcar.

Puede contener trazas de **frutos secos, apio, pescado y crustáceos**

5.- ALERGENOS:

Contiene: trigo, huevos, leche.

Puede contener trazas de frutos secos, apio, pescado y crustáceos

6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-SANITARIAS:

6.1. Características Físico-químicas:

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Medidas (cm)	$(2,3 \times 2,0 \times 0,7) \pm 0,2$
Grosor de la pasta (mm)	$0,9 \pm 0,1$
Relleno sss (%)	>20%
Humedad (%)	<13%
Actividad de agua	< 0,7

6.2. Características Microbiológicas:

Aerobios mesófilos	10^5 ufc/g máx.
Coliformes	10^3 ufc/g máx
Enterobacterias	10^3 ufc/g máx
E. coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	100 ufc/g máx
Bacillus cereus	500 ufc/g máx
Clostridium perfringens	100 ufc/g máx
Salmonella	aus en 25 g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g
Mohos	10^3 ufc/g máx
Levaduras	10^3 ufc/g máx



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
RAVIOLI CARNE

Código: 01_723_GCA_ES_011
Edición: 3
Fecha: 27/02/2015
Página: 2/2

7.- PROPIEDADES NUTRITIVAS:

Valores medios de 100g:

Valor Energético	1597 kJ / 378kcal
Grasas	7,0 g
De las cuales: Saturadas	2,8g
Hidratos de carbono	65 g
De los cuales: Azúcares	2,1g
Fibra alimentaria	2,5 g
Proteínas	12,5 g
Sal	1,8 g

8.-CONDICIONES DE CONSERVACION:

Conservar en sitio fresco y seco. No en frigorífico.

9.-DESTINO:

Consumidor final. Población en general, excepto aquella que presente sensibilidad a alguno de los alérgenos declarados.

10.- USO ESPERADO:

Consumo directo mediante cocción en agua siguiendo los tiempos especificados en el envase. Puede aderezarse con salsas.

11.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Se indica en el envase la fecha de consumo preferente.

La fecha de consumo preferente es durante los 12 meses posteriores a su fabricación.

Se incluye en la leyenda:

Consumir preferentemente antes del fin de DD MM AAAA (día, mes y año)

12.- PRESENTACIÓN:

En envases de: 250 g, 500 g y 2.000 g.