



Tortellino spinaci ricotta Precocido Monoporcionado



Código artículo: 1-58-200700

Código intrastat: 19022091

Peso unitario: 1 Kg

Caja: 3 unidades de 1 Kg

Unidad de venta: caja

Cajas por palet: 160 cajas

Las materia primas que componen este producto han sido escogidas para garantizar la calidad del producto, en la medida de lo posible con sello de denominación de origen, cocinados y manipulados por profesionales, siendo el proceso productivo sometido a autocontrol y el producto analizado posteriormente.

La preparación del relleno se realiza como en una cocina y la masa sfoglia se realiza en máquina sfogliadora no extrusora.

Una vez hecho el producto por la máquina sfogliadora, se cuece, se enfría y se congela IQF para su envasado en bolsas individuales, se imprime el lote y la fecha de consumo y se conserva a -18 °C.

Masa sfoglia

Sémola de **trigo** duro, agua, **huevo** pasteurizado y espinaca en polvo (1,5 %).

Relleno (42%) Sobre producto fresco

Ricotta 55 % [suero **lácteo**, **leche** pasteurizada de vaca, sal y corrector de la acidez: ácido láctico], espinacas 20 %, **pan** rallado, queso en polvo [**leche**, sal, cuajo y conservador: lisozima de **huevo**], sal y pimienta negra], aceite de girasol.

Debido a la variabilidad de las materias primas, el % de los ingredientes indicados pueden presentar una tolerancia del 6% sobre el relleno.

Modo de empleo:	Introducir el producto congelado en agua hirviendo y cocer durante 1-2 minutos. El tiempo de preparación especificado puede variar dependiendo del tipo de dispositivo y de la cantidad colocada.
-----------------	---

En la cocción:	Excelente elasticidad con un rendimiento del 5% con respecto al producto original.
----------------	--

Características Organolépticas:	Pasta de color verde suave y relleno cremoso con sabor a los ingredientes mencionados.
Embalaje y etiquetado:	3 bolsas individuales de 1 kg cada una Etiqueta explicativa por cada caja y cada bolsa
Conservación y duración:	Producto conservado a -18º C en todos sus procesos comerciales 18 meses a la temperatura de conservación adecuada.
Estándares cualitativos:	Roturas: máx. 5% Desviación de peso: máx. 3% Materia extraña: ausente Aglomerados (más de 2 unidades): máx. 5%
Paletizado:	Europalet retractilado: 800 x 1200 mm. Cajas por palet: 160 Altura máxima del palet: 1,93 m Peso neto bolsa: 1 kg Peso bruto bolsa: 1,008 kg Peso neto caja: 3 kg Peso bruto caja: 3,170 kg Peso neto palet: 480 kg Palet bruto palet: 507 kg Medidas bolsa: 380x215 mm Medidas caja: 282x192x170 mm

Características microbiológicas:
Valor Guía

<i>Salmonella</i>	Ausente en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ucf/g

Información nutricional
Por 100 g

Valor energético	778 KJ/184 kcal
Grasas	2,5 g
de las cuales saturadas	1,3 g
Hidratos de carbono	30 g
de los cuales azúcares	2,4 g
Proteínas	10 g
Sal	2,6 g

Alérgenos:	CONTIENE
Cereales que contengan gluten o sus variedades híbridas y productos derivados	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	
Huevos y productos a base de huevo	X
Pescado y productos a base de pescado	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	
Soja y productos a base de soja	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X
Frutos de cáscara y productos derivados	
Apio y productos derivados	
Mostaza y productos derivados	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	
Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/kg)	
Altramuces y productos a base de altramuces	
Moluscos y productos a base de moluscos	

OGM'S:

Este producto está elaborado con materias primas libres de organismos genéticamente modificados, de acuerdo con los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos genéticamente modificados.

RADIACIONES IONIZANTES

Este producto, incluidos los ingredientes utilizados para la fabricación, no está tratado con radiaciones ionizantes.

CONTAMINANTES:

Todas las materias primas cumplen con el Reglamento 1881/2006 y modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Legislación aplicada:

- * Reglamento 852/2004: higiene de productos alimentarios.
- * Reglamento 853/2004: higiene de productos de origen animal.
- * Reglamento 1169/2011 y modificaciones posteriores sobre información facilitada al consumidor.
- * Reglamento 2073/2005 y modificaciones posteriores relativo a los criterios microbiológicos de los alimentos.
- * Reglamento 178/2002: precedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- * Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- * Reglamento 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- * Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- * Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene

para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
* Y otra legislación aplicable a la actividad productiva de Innova Obrador

DATOS DE LA EMPRESA:

Innova Obrador S.L.
PI Río Gállego, calle B, parcela 2
50840 San Mateo de Gállego, Zaragoza
Datos de contacto: 976.683.203 // calidad@innovarestauracion.com

RGSEAA: 20.045247/Z, 26.015473/Z, 28.002678/Z y 40.051579/Z

"IFS Food Certification" versión 7

Última revisión de ficha técnica 01/12/2022.