

Cien Fuegos Gastronomía tlf. +34 911 132 132 www.CienFuegosGastronomia.com info@CienFuegosGastro.com

FT Pro 201	
Revisión: 0	Fecha: 17/05/22
Página 1 de 2	2

nafiria unit	Raviolis negros de txangurro 230g	
Referencia	Raviolis negros de txangurro 1300g	

Nº RGSA:	26.05458/SS, 12.023551/SS, 40.069364/SS
----------	---

Ingredientes:	Leche de vaca pasteurizada, sémola de trigo (gluten), buey de mar (8%) (crustáceo), harina de trigo (gluten), huevo líquido pasteurizado, agua, mantequilla (nata pasteurizada y fermentos lácticos), centollo (1%) (crustáceo), tinta de calamar (1%) (molusco), aceite de oliva, sal y pimienta negra molida. Sin conservantes ni colorantes añadidos.
Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones)	Contiene: Crustáceos, leche, gluten, huevo y molusco.
Tratamiento sufrido durante el procesado	Rellenado y posteriormente congelado.
Características organolépticas:	Color: característico negro brillante. Olor y sabor: de sabor delicado y aroma agradable, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalo. Textura: homogénea, cremosa y sin pastosidad.
CRITERIOS DE SEGUR	IDAD
Características microbiológicas:	Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 RD 3484/2000 (como referencia, criterios microbiológicos derogados por RD 135/2010)
Características físicas:	Proceso diseñado de forma que se analizan y controlan los peligros físicos (vidrio, metal, plástico,) para evitar su presencia en el producto.
Características químicas	Proceso diseñado de forma que se analizan y controlan los peligros químicos (alérgenos, plastificantes de los envases, productos de limpieza, lubricantes,) para evitar su presencia en el producto.
Irradiación:	Producto libre de irradiación.
OGM (Regiamento UE 1829/2003 y Regiamento UE 1830/2003)	No contiene derivados de organismos genéticamente modificados.

Aplicación / Modo	Cocer en agua hirviendo durante 5 minutos, sin descongelar con una pizca de sal.
de empleo	Colar y servir con salsa al gusto.
Consumidores habituales	Población general excepto personas alérgicas a los ingredientes indicados en el apartado de Alérgenos.



Cien Fuegos Gastronomía tlf. +34 911 132 132 www.CienFuegosGastronomia.com info@CienFuegosGastro.com

Revisión: 0	Fecha: 17/05/22
-------------	-----------------

Formatos:	230 g 1300 g			
Envasado /	Envase primario Barqueta termosellada El material plástico empleado es apto para estar en contacto con alim			
Embalaje				
chibataje	F1419910	12 unidades de 230g en caja de cartón.		
	Embalaje	3 unidades de 1300g en caja de cartón.		
Etiquetado		ación empresa, denominación producto, ingredientes, cantidad de caducidad, instrucciones de uso, conservación y código de		
Vida útil	2 años			
Condiciones de almacenamiento		Mantener en congelación a una temperatura no superior a -18ºC. Una vez descongelado el producto, consumir antes de 48 horas.		
dinneralientelle				

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)			
Valor energético	1072 kJ / 254 kcal		
Grasas	7,5 g		
de las cuales saturadas	1,2 g		
Hidratos de carbono	33 g		
de los cuales azúcares	2,3 g		
Proteinas	11 g		
Sal	1,1 g		

FORMACIÓN	I LOGÍSTI	CA									
FORMATO		In	formación	referencia				in	formación	caja	
FORMATO	Al (cm)	:An (cm)	P:(cm)	PB (gr)	Cod EAN	U/C	Al (cm)	An (cm)	P (cm)	PB (kg)	Cod DUN 14
230g	5,0	17,2	12,6	255	8437015933443	12	19,0	39,5	26,4	3,4	18437015933440
1300g	6,0	32,0	25,7	1400	8437015933481	3	19,0	39,5	26,4	4,2	18437015933488

Al: alto, An: ancho, P: profundo, PB: peso bruto, U/C: unidades por caja

FORMATO	Información palet					
FORMATO	Cajas / Capa	Cajas / palet	Al palet (cm)	№ capas		
230g	8	64	167	8		
1300g	8	64	167	8		

Elaborado y modificado por: Calidad	Revisado y aprobado por: Gerencia
Firma:	Firma: