



## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Fecha : 27.07.2019  
Versión 1.1

Pasta de Ravioli 250 gr



### Composición y conservación:

#### Ingredientes básicos

Harina de trigo, huevos, sal, cúrcuma en polvo ( colorante alimentario cuyo código asignado por la Unión Europea es el E-100ii ) y agua.

#### Información nutricional - valor medio por gr

Valor energético	275 Kcal/1167KJ
Grasas	1.5 gr
De las cuales saturadas	0.3 gr
Hidratos de carbono	51 gr
De los cuales azúcares	2.9 gr
Proteínas	15 gr
Fibra	2.59 gr
Sal	1.0 gr

#### Modo de conservación

Congelado o Refrigerado

#### Caducidad

Mirar tabla información adicional

#### N.R.S. ( Número de Registro Sanitario )

FR-93.066.002

#### Requerimientos de conservación

(mirar tabla en información adicional producto)

#### Vida mínima de entrega

2 meses después

### Características producto acabado:

#### Tipo de envase

Bolsa de plástico

#### Peso del envase

250 gr

#### Otros formatos de envase

-

#### Tipo de caja

Caja de cartón con 40 unidades

#### Palet

10 cajas por capa y 100 cajas por palet

#### Medidas del envase

L: 95 mm | A: - | H: 95 mm

#### Medidas de caja

L: 32 cm | A: 23.5 cm | H: 17.5 cm

#### Unidades por palet

4000 unidades por palet

### Identificaciones del Producto:

Referencia Producto

870001

Referencia Familia

-

Código EAN (unidad)

3547230160014

Código EAN (caja)

03547230160045

### Información adicional del Producto:

A continuación se presenta, en formato tabla, el requerimiento de conservación y la vida útil de la Pasta de Ravioli.

	Temperatura conservación	Vida útil del Producto
Refrigerado	+ 3 °C	21 días
Congelado	-18 °C	12 meses

Les recordamos que para que la vida útil sea la les informamos en dicha tabla, se han de respetar las temperaturas indicadas en la misma.

### Componentes alérgicos:

Como alérgenos mayores la Pasta de Ravioli Wantoon contiene **Harina de Trigo, Gluten y Huevo,**

### Utilidad del Producto:

A continuación le presentamos una de las recetas posibles que ustedes pueden realizar con este producto y que consiste en lo siguiente:

1. Preparación del relleno: carne picada, sal, pimienta y trozos de camarón.
2. Poner un poco de relleno en el centro de la pasta, alzando las 4 esquinas y cerrarlas presionando.
3. Cocinar los raviolis durante 2 minutos en agua hirviendo, utilizándolos posteriormente en sopa o friéndolos en aceite.

**(SOLICITEN NUESTROS RECETARIOS SI DESEAN RECIBIR MÁS INFORMACIÓN SOBRE ESTAS U OTRAS RECETAS)**