	MEMORIA DESCRIPTIVA	CÓDIGO	PLV-MD15
	SORRENTINOS DE RICOTTA, DAMBO Y ESPINACA	VERSIÓN	1
	Creación, revisión: M ^ª Pía Barabino Aprobación: Paola Bianchi	FECHA	set-24

La información aquí contenida es confidencial y solo debe ser utilizada por el destinatario o por la organización a la cual ha sido remitida. Asimismo, esta información está protegida por la normativa aplicable al derecho de autor y no debe ser utilizada, distribuida, reproducida o revelada a terceras partes sin el consentimiento escrito de Fábrica de Pastas La Especialista S.A..

Nombre legal Pasta fresca rellena con masa de espinaca pasteurizada y envasada en atmósfera modificada

N° de Reg. I.M. S.R.A. I.M. S.R.A. 1552/35

Nombre fantasia Sorrentinos de ricotta, dambo y espinaca con masa de espinaca

Marca La Especialista

Elaborado y comercializado por:

Fábrica de Pastas La Especialista S.A. Av Gral. Flores 2762 - Planta Industrial: Carabelas 3178, Montevideo. Tel: 2200 1083. INDUSTRIA URUGUAYA.

Características del alimento

Pasta fresca rellena de larga duración: Sorrentinos rellenos de ricotta, dambo y espinaca, con masa de espinaca, pasteurizados y envasados en atmósfera modificada. Alimento semielaborado (crudo).

Proceso de elaboración

Relleno:

1. Pesado de las materias primas según receta.
2. Procesado y mezclado en la picadora cutter según el procedimiento establecido.
3. Almacenamiento refrigerado hasta su uso.

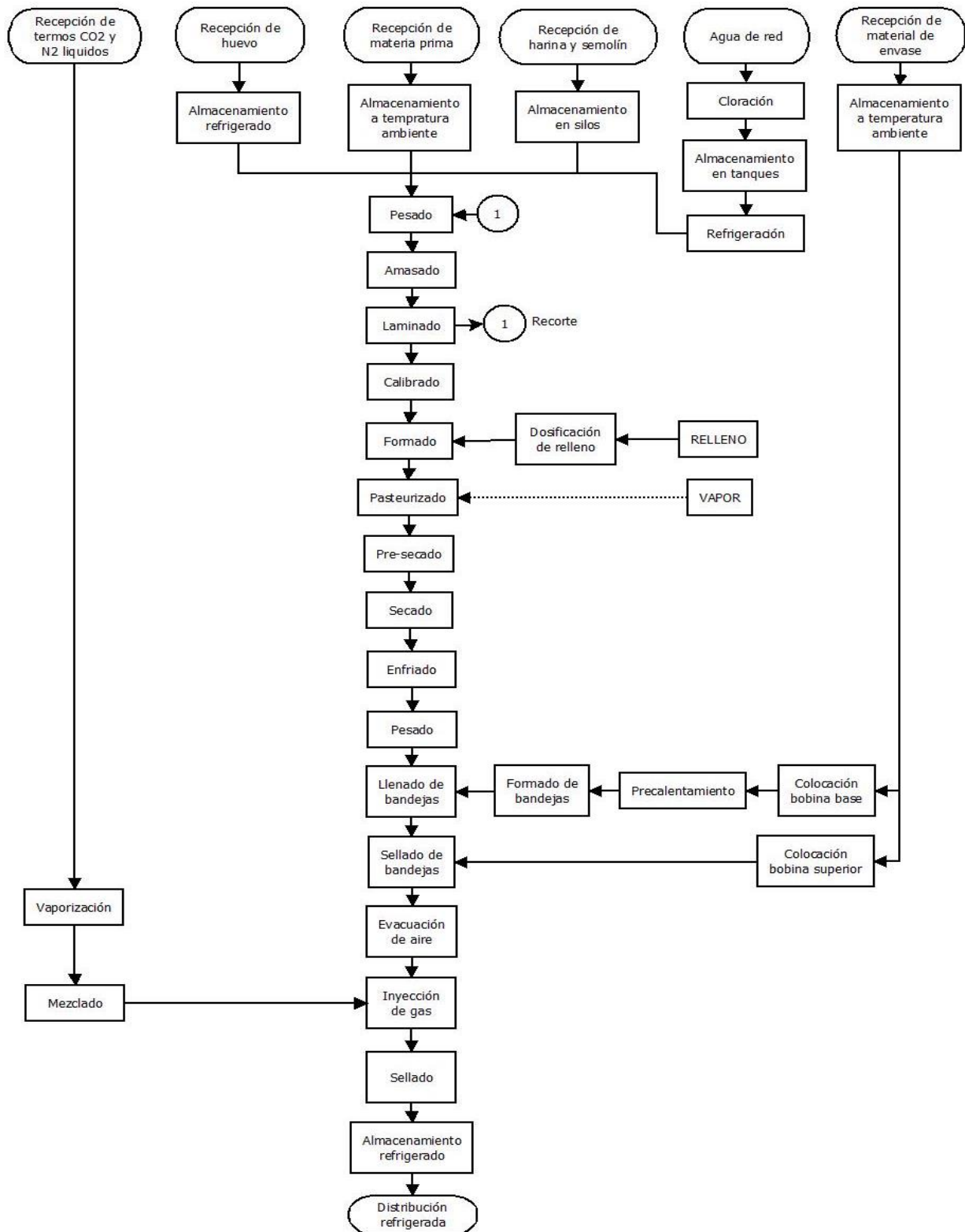
Masa:

1. Pesado de las materias primas según receta.
2. Agregado a la amasadora y amasado el tiempo estipulado.
3. Laminado y calibrado.

Pasta:

1. Colocación de la masa en la raviolera y cargado de la tolva de relleno.
2. Formado del producto en la raviolera.
3. Entrada al tunel de pasteurización mediante inyección de vapor, por un tiempo de residencia estipulado.
4. Ventilado de aire caliente y posterior pasaje por equipo enfriador.
5. Pesado automático.
6. Envasado en atmósfera modificada.
7. Almacenamiento refrigerado hasta su expedición.

Diagrama de flujo de la pasta



Información cualitativa, alérgenos y n° de registro

Ingrediente	Alergeno	N° Registro
Harina	Gluten	10422/108
Ricotta	Leche	2200/44
Queso dambo	Leche	2200/54
Agua		-
Pan rallado	Gluten	371/42
Harina de arroz		33880/1
Semolín	Gluten	10422/25
Queso tipo Parmesano	Leche	2200/19
Suero de leche	Leche	1395/356
Espinaca en escamas		21982/160
Espinaca en polvo		21982/21
Sal		MSP 36887
Aceite de girasol		639/102
Especias		1078/25
Antioxidante INS 325		D/10-32-39-40/2530-121
Conservador INS 200		1277/10
Conservador INS 282		21458/149

Contenido de pan rallado

10,79 g/100g de relleno

Contenido de espinaca en la masa

42,86 g/1000 g de harina + semolin

Información nutricional

Información nutricional. Porción: 100 g (8 unidades). Valor energético: 280 Kcal / 1172 KJ (14% VD*); Carbohidratos 37 g (12% VD); Proteínas 13 g (17% VD); Grasas totales 9,2 g (17% VD); Grasas saturadas 4,9 g (22% VD); Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 2,1 g (8% VD); Sodio 499 mg (21% VD). * % valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal o 8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Etiquetado frontal

Nutriente agregado	Cantidad en 100 g de producto	Corresponde octógono de exceso
Sodio	499 mg	No
Grasas totales	9,2 g	No
Grasas saturadas	4,9 g	No

Vida útil 70 días

Fecha de vencimiento dd/mm/aa, Impresa en la tapa del envase

Condiciones ambientales de conservación En refrigeración, entre 2°C y 7°C

Uso previsto

Verter los sorrentinos en abundante agua hirviendo con sal a gusto. Una vez que rompa hervor nuevamente, dejar 7 minutos y escurrir en pequeñas cantidades.

Tipo de material de envase

Tapa PE/BOPA/PEBD. Proveedor: Strong S.A.

Base PET/EVOH/PE. Proveedor: Mercopack

Dimensiones, peso y forma del producto

Paquete conteniendo 500 g.

Características de atmósfera modificada

50% dióxido de carbono. Proveedor: Linde S.A. I.M. S.R.A. 700/421

50% nitrógeno. Proveedor: Linde S.A. I.M. S.R.A. 700/14

Código de barra de cada presentación

7730152001923

Normativa vigente

Se cumple con la normativa establecida en el Decreto 315/994 Capítulo 18 y las modificaciones introducidas en el Decreto 328/016.