	MEMORIA DESCRIPTIVA	CÓDIGO	PLV-MD12
	RAVIOLES DE JAMON Y QUESO	VERSIÓN	1
	Creación, revisión: M ^a Pía Barabino Aprobación: Paola Bianchi	FECHA	ago-25

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

Nombre legal Pasta fresca rellena pasteurizada y envasada en atmósfera modificada

N° de Reg. I.M. S.R.A. RUNAEV N°15530/1/38

Nombre fantasia Ravioles de jamón y queso

Marca La Especialista

Elaborado y distribuido por:

I.M. Reg. S.R.A. N° 1552. Planta Industrial: Carabelas 3178, Montevideo - INDUSTRIA URUGUAYA

Comercializado por:

La Especialista S.A. - Carabelas 3178, Montevideo.

Características del alimento

Pasta fresca rellena de larga duración: Ravioles rellenos de jamón y queso, pasteurizados y envasados en atmósfera modificada. Alimento semielaborado (crudo).

Porceso 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.

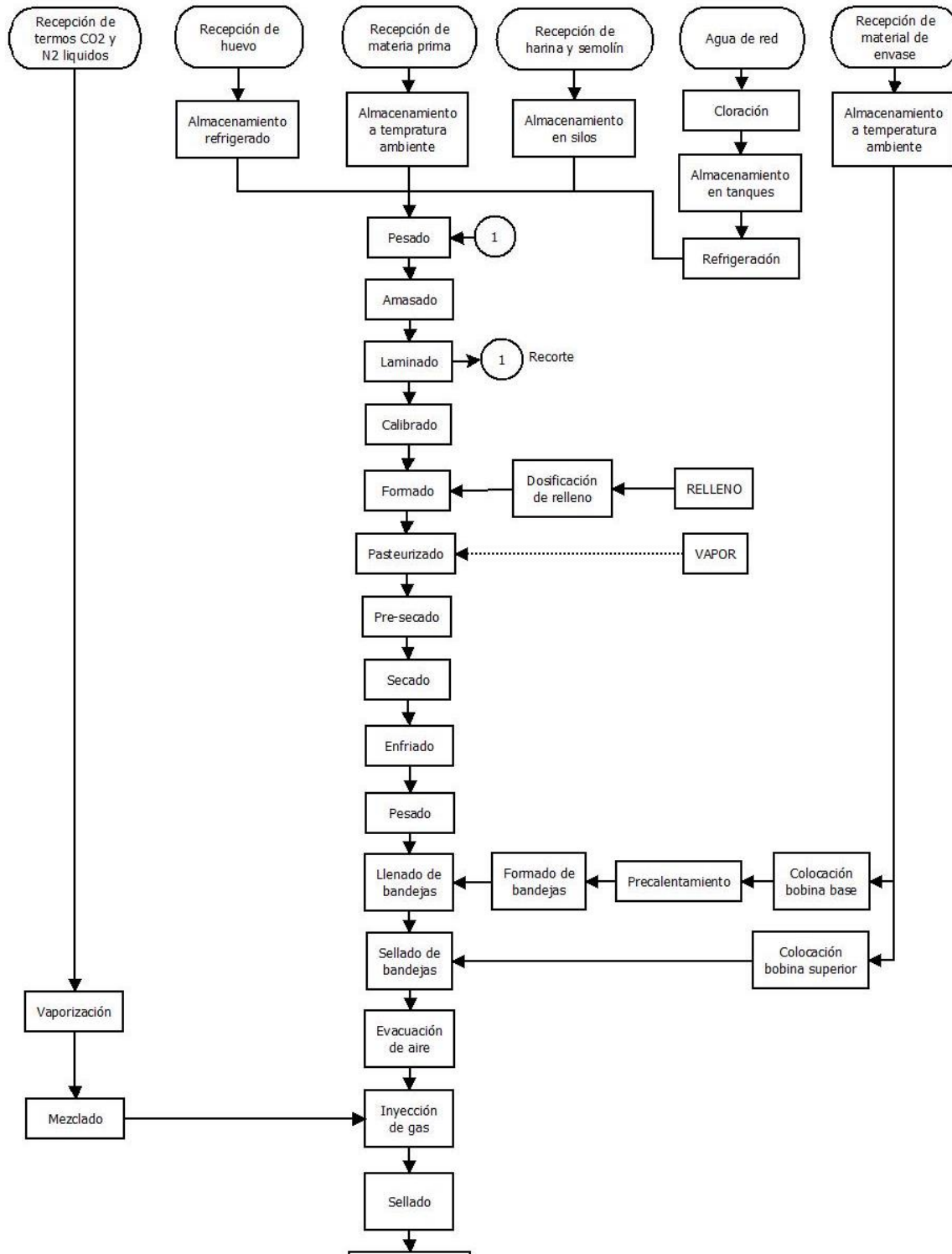



MEMORIA DESCRIPTIVA
RAVIOLES DE JAMON Y QUESO

Creación, revisión: M^a Pía Barabino
Aprobación: Paola Bianchi

CÓDIGO	PLV-MD12
VERSIÓN	1
FECHA	ago-25


Diagrama de flujo de la pasta



	MEMORIA DESCRIPTIVA	CÓDIGO	PLV-MD12
	RAVIOLES DE JAMON Y QUESO	VERSIÓN	1
	Creación, revisión: M ^a Pía Barabino Aprobación: Paola Bianchi	FECHA	ago-25

Información cualitativa, alérgenos y n° de registro

Ingrediente	Alergeno	N° Registro	
Harina	Gluten	10422/108	
Jamon	Soja	16331/257	
Agua		-	
Queso dambo	Leche	2200/54	
Ricotta	Leche	2200/44	
Semolín	Gluten	10422/25	
Queso tipo parmesano	Leche	2200/19	
Pan rallado	Gluten	371/42	
Harina de arroz		I.Rocha N° 2502/1	
Huevo	Huevo	1172/2	
Sal		MSP 36887	
Aceite de girasol		639/102	
Cloruro de potasio		1745/96	
Aromatizante idéntico al natural		125/104	
Conservador INS 200		1277/10	
Conservador INS 282		21458/149	

	MEMORIA DESCRIPTIVA	CÓDIGO	PLV-MD12
	RAVIOLES DE JAMON Y QUESO	VERSIÓN	1
	Creación, revisión: M ^a Pía Barabino Aprobación: Paola Bianchi	FECHA	ago-25

Relación masa/relleno 55/45

Contenido de pan rallado

9,08g/100g de relleno

Información nutricional

Información nutricional. Porción: 100 g (19 unidades). Valor energético: 254 Kcal / 1063 KJ (13% VD*); Carbohidratos 39 g (13% VD); Proteínas 12 g (17% VD); Grasas totales 5,6 g (10% VD); Grasas saturadas 2,7g (14% VD); Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 1,1 g (4% VD); Sodio 500 mg (21% VD). * % valores diarios con

(14% VD), Grasas trans 0 g, Fibra alimentaria 1,1 g (4% VD), Sodio 500 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	500 mg	No
Grasas totales	6,2 g	No
Grasas saturadas	3,0 g	No

Vida útil 70 días

Fecha de vencimiento Impresa en la tapa del envase

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

Uso previsto

Verter los raviolos 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: Merco Pack S.A.

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

7730152001978

Normativa vigente

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