	FICHA TÉCNICA <b>SORRENTINOS DE CALABAZA Y DAMBO</b>	CÓDIGO PLV-MD17
	Creación, revisión: M <sup>a</sup> Pía Barabino Aprobación: Paola Bianchi	VERSIÓN 2
		FECHA Abr-26

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 pasteurizada y envasada en atmósfera modificada

**N° de Reg. RUNAEV** 15530/1/37

**Nombre fantasía** Sorrentinos de calabaza y dambo

**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 calabaza y queso, 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.

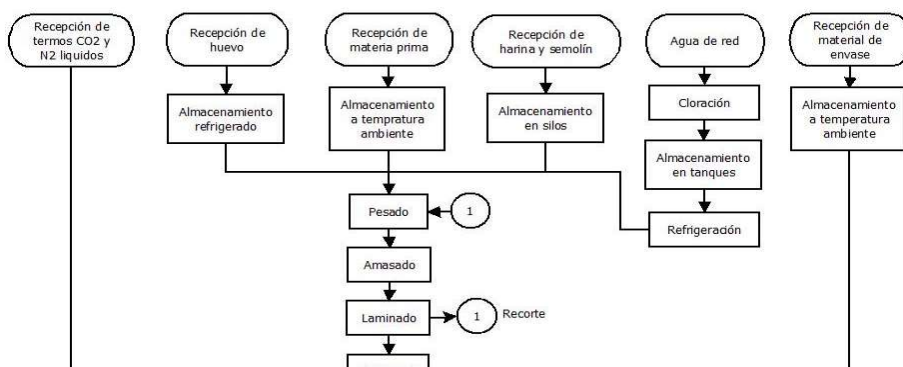
*Masa:*

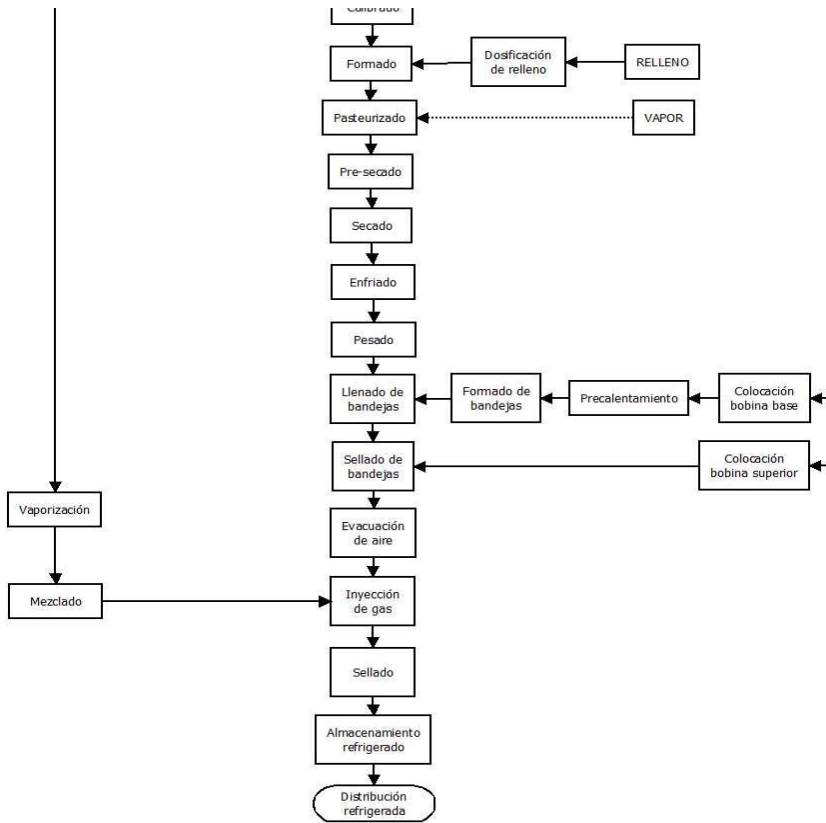
1. Pesado de las materias primas según receta.
2. Agregado a la amasadora y amasado el tiempo estipulado.
3. Laminado y calibrado.

*Pasta:*

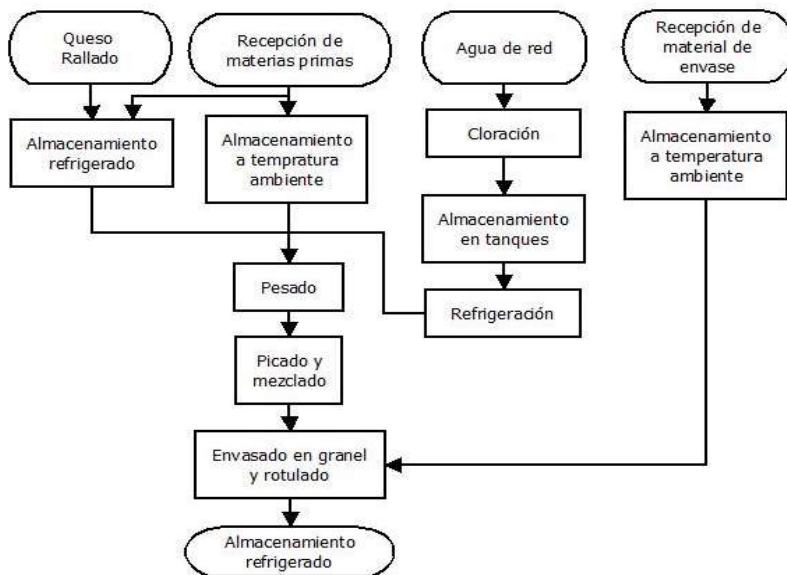
1. Colocación de la masa en la raviolera y cargado de la tolva de relleno.
2. Formado del producto en la raviolera.
3. Entrada al tunel de pasteurización mediante inyección de vapor, por un tiempo de residencia estipulado.
4. Ventilado de aire caliente y posterior pasaje por equipo enfriador.
5. Pesado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

**Diagrama de flujo de la pasta**





**Diagrama de flujo del relleno**



**Datos fisicoquímicos**

Acidez < 0,45 g ácido láctico/100 g producto  
 Cenizas < 1,1 g/100g producto (base seca)  
 Relación masa/relleno 40/60

**Parámetros microbiológicos**

	n	c	m	M
Mohos y levaduras ufc/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Enterobacterias ufc/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Estafilococo coagulasa positivo ufc/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Listeria monocytogenes ufc/g	5	0	10 <sup>2</sup>	
Salmonella/ 25g	5	0	Ausencia	

**Información cualitativa, cuantitativa, alérgenos y n° de registro**

Ingrediente	Alérgeno	N° Registro
Harina	Gluten	2877/3
Calabaza horneada		-
Agua		-
Queso dambo	Leche	2200/54
Ricotta	Leche	2200/44
Pan rallado	Gluten	371/42
Harina de arroz		33880/1
Papa en escamas		24083/327
Semolín	Gluten	10422/25
Queso tipo Parmesano	Leche	2200/19
Calabaza en escamas		750/358
Aceite de girasol		639/102
Huevo	Huevo	1172/2
Sal		MSP 36887
Fécula de papa		1176/93
Nuez moscada		1078/19
Conservador INS 200		1277/10
Conservador INS 282		21458/149

**Contenido de pan rallado**

11,77 g/100g de relleno

**Información nutricional**

Información nutricional. Porción: 100 g (8 unidades). Valor energético: 243 Kcal / 1017 KJ (12% VD\*); Carbohidratos 40 g (13% VD); Proteínas 8,2 g (11% VD); Grasas totales 5,6 g (10% VD); Grasas saturadas 2,3 g (10% VD); Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 2,4 g (9% VD); Sodio 472 mg (20% 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	472 mg	No
Grasas totales	5,6 g	No
Grasas saturadas	2,3 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 un puñado de sal. Una vez que rompa hervor nuevamente, dejar 5 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: AirLiquide S.A. N14374/3/834  
50% nitrógeno. Proveedor: AirLiquide S.A. N14374/3/833

**Código de barra de cada presentación**

7730152001947

**Normativa vigente**

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