	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO	PLV-MD20
	SORRENTINOS DE DAMBO, PANCETA Y CEBOLLA CAMELIZADA .	VERSIÓN	2
	Creación, revisión: Tanya Verdier Aprobación: M ^a Pía Barabino	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 15530/1/39

Nombre fantasía Sorrentinos de dambo, panceta y cebolla caramelizada

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 queso, panceta y cebolla caramelizada. 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.
3. Almacenamiento refrigerado hasta su uso.

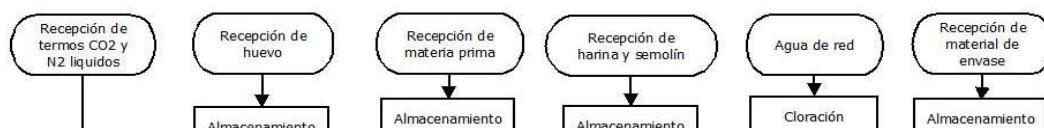
Masa:

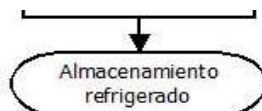
1. Pesado de las materias primas según receta.
2. Agregado a la amasadora y amasado el tiempo estipulado.
3. Laminado y calibrado.

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





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 ³	10 ⁴
Enterobacterias ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Estafilococo coagulasa positivo ufc/g	5	2	10 ²	10 ³
Listeria monocytogenes ufc/g	5	0	10 ²	
Salmonella/ 25g	5	0	Ausencia	

Información cualitativa, cuantitativa, alérgenos y n° de registro

Ingrediente	Alérgeno	N° Registro
Harina	Gluten	2877/3
Agua		-
Queso dambo	Leche	2200/54
Ricotta	Leche	2200/44
Panceta		
Cebolla caramelizada		1260/4
Queso tipo parmesano	Leche	2200/19
Pan rallado	Gluten	371/42
Harina de arroz		33880/1
Semolín	Gluten	10422/25
Huevo	Huevo	1172/2
Sal		MSP 36887
Cloruro Potasio		1745/96
Aromatizante idéntico al natural		125/99
Conservador INS 200		1277/10
Conservador INS 282		21458/149

Contenido de pan rallado

9,13g/100g de relleno

Información nutricional

Información nutricional. Porción: 100 g (8 unidades). Valor energético: 244 kcal / 1020 KJ (12% VD*); Carbohidratos 32 g (11% VD); Proteínas 12 g (16% VD); Grasas totales 8,0 g (14% VD); Grasas saturadas 4,0 g (18% VD); Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 1,3 g (5% VD); Sodio 493 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	493 mg	No
Grasas totales	8,0 g	No
Grasas saturadas	4,0 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 presentació

7730152002388

Normativa vigente

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