



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
TORTELLINI QUESO 2KG**

Código: 01_723_GCA_ES_011

Edición: 1

Fecha: 28/08/2018

Página: 1/2

1.- MARCA: GALLO

2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Tortellini Queso. Pasta alimenticia al huevo rellena con queso.

3.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Pasta alimenticia al huevo rellena con queso.

4.- INGREDIENTES:

Pasta alimenticia al huevo 72% (sémola de **trigo** duro, **huevo** 19,4%); Relleno 28% (pan rallado (harina de **trigo** blando, agua, levadura de cerveza, sal), aceite de palma, quesos 12% (**leche**, sal, cuajo), requesón 6% (suero de **leche**, crema de **leche**, sal), sal, caldo vegetal (aromas naturales, sal, extracto de levadura), queso en polvo 3,6% (**leche**, sal, cuajo), suero de **leche** en polvo, aromas (contiene **trigo** y **leche**), fibra vegetal, extracto de levadura, especias).
Puede contener trazas de **soja**.

5.- ALERGENOS:

Contiene: trigo, huevos, leche.

Puede contener trazas de soja.

6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-SANITARIAS:

6.1. Características Físico-químicas:

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Medidas (cm)	(2,0 x 2,0 x 1,0) ± 0,2
Grosor de la pasta (mm)	0,9 ± 0,1
Relleno sss (%)	>23%
Humedad (%)	<12,5%
Actividad de agua	< 0,7

6.2. Características Microbiológicas:

Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g máx.
Coliformes	100 ufc/g máx
Enterobacterias	100 ufc/g máx
E. coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	1000 ufc/g máx
Bacillus cereus	1000 ufc/g máx
Clostridium perfringens	1000 ufc/g máx
Salmonella	aus en 25 g
Listeria monocytogenes	110 ufc/g
Mohos	10 ³ ufc/g máx
Levaduras	10 ³ ufc/g máx



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
TORTELLINI QUESO 2KG**

Código: 01_723_GCA_ES_011

Edición: 1

Fecha: 28/08/2018

Página: 2/2

7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios de 100g:

Valor Energético	1632 kJ / 387 kcal
Grasas	9 g
De las cuales: Saturadas	4,5g
Hidratos de carbono	62 g
De los cuales: Azúcares	2,5g
Fibra alimentaria	3 g
Proteínas	13 g
Sal	2,4 g

8.-CONDICIONES DE CONSERVACION:

Conservar en sitio fresco y seco. No en frigorífico.

9.-DESTINO:

Consumidor final. Población en general, excepto aquella que presente sensibilidad a alguno de los alérgenos declarados.

10.- USO ESPERADO:

Consumo directo mediante cocción en agua 14 minutos. Puede aderezarse con salsas.

11.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Se indica en el envase la fecha de consumo preferente.

La fecha de consumo preferente es durante los 14 meses posteriores a su fabricación.

Se incluye en la leyenda:

Consumir preferentemente antes del fin de DD MM AAAA (día, mes y año)

Interpretación del lote:

L 1234

L: letra indicativa de lote

1: último dígito año de fabricación

234: día juliano

12.- PRESENTACIÓN:

En envases de: 2.000 g.