



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓD.ET.07.06.008
REV. 5
PAG.1/3

Producto: FIDEO N° 0 (CABELLO)

Marca ROMERO

Cliente:

Fabricante: PASTAS ALIMENTICIAS
ROMERO, S.A., Avenida Madrid, 43 de
Daroca (Zaragoza)

Código producto cliente:

Denominación legal

Pasta Alimenticia de Calidad Superior

Composición del producto.

Ingredientes:

- Sémola de trigo duro.

Alérgenos:

Contiene gluten. Puede contener trazas de huevo.

Valor nutricional por 100 g de producto Pasta Seca

| | |
|----------------------------|------------------|
| Valor energético → | 1478 kJ/349 kcal |
| Grasas → | 1,5 g |
| De las cuales, saturadas → | 0,3 g |
| Hidratos de carbono → | 70 g |
| De los cuales, azúcares → | 2,9 g |
| Fibra alimentaria → | 3,6 g |
| Proteínas → | 12 g |
| Sal → | 0,03 g |

Normativa legal vigente (incluye modificaciones):

- Reglamentación Técnico Sanitaria sobre la elaboración, circulación y comercio de Pastas Alimenticias .Decreto 2181/1975, de 12 de Septiembre (BOE núm. 220 de 13 de Septiembre) .
- Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Vida útil del producto

Vida útil: 3 años

Consumo preferente/lote

Consumir preferentemente antes del fin de: MES Y AÑO

Lote: ABCD (EJEMPLO:1475)

A= AÑO (1=2011)

BC= SEMANA DEL AÑO (47= semana 47)

D= DÍA DE LA SEMANA (5=viernes)



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓD.ET.07.06.008
REV. 5
PAG.2/3

Dimensiones del producto.

- **Espesor:** 0,9 (\pm 0,1) mm.
- **Longitud o grosor de corte** 18 (\pm 5) mm
- **Anchura/Diámetro:** 0,9 (\pm 0,1) mm

Composición/paquete.

Características organolépticas:

- **Aspecto:** Unidades de producto enteras sin roturas ni grietas.
- **Color:** Amarillento, uniforme.
- **Aroma:** Característico
- **Sabor:** Característico.

Características Físico-Químicas

Decreto 2181/1975, de 12 de Septiembre (BOE núm. 220 de 13 de Septiembre) y sus posteriores modificaciones.

| | |
|--|-----------|
| Humedad (%) | Máx. 12,5 |
| Cenizas (s.m.s.)(%) | Máx. 0,9 |
| Proteínas (N x 5,7)(%) | Mín. 11 |
| Grado de Acidez (ml de NaOH 1N/100g.s.m.s) | Máx. 4 |

Características Microbiológicas

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Aerobios totales | Máx. 100.000 u.f.c./g |
| Coliformes totales | Máx. 100 u.f.c./g |
| Staphilococcus Aureus | Máx. 100 u.f.c./g |
| Clostridium perfringens | Máx. 10 u.f.c./g |
| Mohos y levaduras | Máx. 500 u.f.c./g |
| E.Coli | Ausencia / g |
| Salmonella | Ausencia / 25g |

Contaminantes

REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.

| | | | |
|-------------------------|---------------------|-------------|------------------|
| Aflatoxinas B1 | Máx. 2,0 μ g/kg | Zearalenona | Máx75 μ g/kg |
| Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 | Máx. 4,0 μ g/kg | Plomo | Máx 0,20 mg/kg |
| Ocratoxina A | Máx 3,0 μ g/kg | Cadmio | Máx 0,20 mg/kg |
| Deoxivalenol | Máx. 750 μ g/kg | | |



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓD.ET.07.06.008
REV. 5
PAG.3/3

Plaguicidas

REGLAMENTO n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus modificaciones.

Recomendaciones de cocción

- Tiempo de cocción: 4 minutos.
- Hervir la pasta en agua abundante (1 litro de agua, por cada 100 g de pasta), con un poco de sal. Cuando el agua empiece a hervir, echar la pasta removiendo al mismo tiempo. Mantener en ebullición durante 4 minutos aproximadamente. Una vez cocida en su punto, "al dente", escurrirla y condimentarla al gusto.

Condiciones de Almacenamiento y Conservación:

Conservar en lugar fresco y seco.

Uso previsto:

Grupo de consumidores a quien va dirigido: Población en general.

RGSEAA: 20.000108/Z

ELABORADO

SANDRA GARCIA
Fecha: 02-05-18

REVISADO

MARIA BONED
Fecha: 02-05-18

APROBADO

MARIA BONED
Fecha: 02-05-18