



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

**CÓD.ET.07.06.051**  
**REV. 5**  
**PAG.1/3**

**Producto: TIBURONES**

**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:**

- 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.07.06.051**  
**REV. 5**  
**PAG.2/3**

### *Dimensiones del producto.*

- **Espesor:** 1,4 ( $\pm$  0,1) mm.
- **Longitud o grosor de corte** 16 ( $\pm$  3) mm
- **Anchura/Diámetro:** 9 ( $\pm$  0,6) 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 $\mu$ g/kg	Zearalenona	Máx..75 $\mu$ g/kg
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	Máx. 4,0 $\mu$ g/kg	Plomo	Máx 0,20 mg/kg
Ocratoxina A	Máx 3,0 $\mu$ g/kg	Cadmio	Máx 0,20 mg/kg
Deoxinivalenol	Máx. 750 $\mu$ g/kg		



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

**CÓD.ET.07.06.051**  
**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: 10 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 10 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: 07-01-16

REVISADO

MARIA BONED  
Fecha: 07-01-16

APROBADO

MARIA BONED  
Fecha: 07-01-16