

**1.- MARCA:** GALLO**2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Pasta alimenticia de calidad superior fabricada siguiendo la normativa vigente, según RD 2181/1975**3.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** Pasta alimenticia de calidad superior.**4.-INGREDIENTES:** Sémola de **trigo** duro.**5.- ALERGENOS:** Contiene: trigo. Puede contener trazas de huevo.**6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-SANITARIAS:****6.1. Características Físico-químicas:**

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Humedad	12,5 % máx.
Cenizas s.s.s.	0,9 % máx.
Proteínas s.s.s. (N x 6,25)	11 % min.
Grado de acidez s.s.s.	4º máx.

**6.2. Características Microbiológicas:**

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
<i>Aerobios mesófilos</i>	10 <sup>5</sup> ufc/g máx.
PCA 31ºC 72h	
<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g máx
Agar cromogénico 37ºC 24h	
<i>Salmonella</i>	Aus/25 g máx.
Preenriquecimiento RP 42ºC	
Agar cromogénico	
<i>Staphylococcus coagulasa+</i>	100 ufc/g máx.
Agar selectivo 37ºC 48h	
<i>Clostridios sulfito reductores</i>	100 ufc/g máx.
Siembra en profundidad de la muestra o sus diluciones en un medio selectivo	
<i>Clostridium perfringens</i>	100 ufc/g máx.
TSC, TSN o SPS 46ºC 24h	
<i>Bacillus cereus</i>	1000 ufc/g máx.
Agar B.cereus CENAN 31ºC 24h	

**7.- PROPIEDADES NUTRITIVAS****Valores medios de 100g. de producto:**

<b>Valor Energético</b>	<b>1458 kJ - 344 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>2 g</b>
De las cuales: Saturadas	0,5 g
<b>Hidratos de carbono</b>	<b>68 g</b>
De los cuales: Azúcares	3,5 g
<b>Proteínas</b>	<b>12 g</b>
<b>Sal</b>	<b>0,03 g</b>



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO  
PASTA SIMPLE**

Código: 01\_723\_GCA\_ES\_011  
Edición: 1  
Fecha: 24/07/2017  
Página: 2/2

**8.-CONDICIONES DE CONSERVACION:** Mantener en lugar fresco y seco.

**9.-DESTINO:** Consumidor final. Población en general, excepto aquella que presente sensibilidad al gluten y al huevo.

**10.- USO ESPERADO:** Consumo directo mediante cocción en agua siguiendo los tiempos especificados en el envase.

**11.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:** Se indica en el envase la fecha de consumo preferente.  
La fecha de consumo preferente es durante los 36 meses posteriores a su fabricación.  
Se indica en la leyenda: Consumir preferentemente antes del fin de: MM AAAA  
(mes y año)

**12.- PRESENTACIÓN:** En envases de: VARIABLE SEGÚN EL FORMATO.