



1.- MARCA: GALLO

2.- FORMATO: Plumas 3

3.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pasta alimenticia de calidad superior fabricada siguiendo la normativa vigente, según RD 2181/1975

4.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Pasta alimenticia de calidad superior.

5.- INGREDIENTES:

Sémola de trigo duro.

6.- ALERGENOS:

Contiene: trigo. Puede contener trazas de huevo.

7.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-SANITARIAS:

7.1. 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. (Nx5.7)	11% min.
Grado de acidez s.s.s.	4º máx
<u>Medidas:</u>	
Diámetro exterior	4,30 - 4,50 mm
Grueso pared	0,85 – 0,95 mm
Longitud de corte	27 - 33 mm
Largo	30 - 37 mm

7.2. Características Microbiológicas:

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Aerobios mesófilos	10 ⁵ ufc/g máx.
<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g máx
<i>Salmonella</i>	Aus/25 g máx.



8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios de 100g. de producto:

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

9.-CONDICIONES DE CONSERVACION:

Mantener en lugar fresco y seco.

10.-DESTINO:

Consumidor final. Población en general, excepto aquella que presente sensibilidad al gluten y al huevo.

11.- USO ESPERADO:

Consumo directo mediante cocción en agua siguiendo los tiempos especificados en el envase (6 min al punto y 8 min suave).

12.- 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)**

Descripción de lote:

L 123450 LL HH

L: letra indicativa de lote (invariable)

1: número de factoría

2: año de fabricación

345: día de fabricación (juliano)

0: cero (invariable)

LL: línea de envasado

HH: hora de envasado

13.- PRESENTACIÓN:

Envases de 250g, 450g y 3 kg.