



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
PLUMAS VEGETALES

Código: 01_723_GCA_ES_011
Edición: 8
Fecha: 19/02/2018
Página: 1/2

1.- MARCA: GALLO

2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pasta alimenticia compuesta, producida a partir de la desecación de una masa no fermentada elaborada con sémola de trigo duro y agua potable, en el caso de pasta de sémola, y a la que se añade en su caso tomate y espinaca para los otros dos tipos de pasta, fabricada siguiendo la normativa vigente, según RD 2181/1975

3.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Pasta alimenticia de calidad superior.
Pasta alimenticia compuesta a las espinacas.
Pasta alimenticia compuesta al tomate.

4.- INGREDIENTES:

Pasta alimenticia de calidad superior: Sémola de trigo duro.
Pasta alimenticia compuesta a las espinacas: sémola de trigo duro y 2,5% de espinaca deshidratada.
Pasta alimenticia compuesta al tomate: sémola de trigo duro y 5% tomate concentrado 28/30° Brix.

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>		
	<u>Sémola:</u>	<u>Espinaca:</u>	<u>Tomate:</u>
Humedad	12,5 % máx.	12,5 % máx.	12,5 % máx.
Cenizas s.s.s.	0,9 % máx.	1,5 % máx.	1,3 % máx.
Proteínas s.s.s. (Nx5.7)	11% min.	11% min.	11% min.
Grado de acidez s.s.s.	4º máx.	5º máx.	5º máx.

Medidas:

FORMATO	Diámetro ext (mm)	Longitud corte (mm)	Grueso pared (mm)	Diámetro agujero (mm)	Largo formato (mm)	Ancho (mm)
Plumas vegetales	9,85-10,05	18-21	1,30-1,40	-	26-30	-



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
PLUMAS VEGETALES**

Código: 01_723_GCA_ES_011

Edición: 8

Fecha: 19/02/2018

Página: 2/2

6.2. 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.

7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios de 100g. de producto:

Valor Energético	1457 kJ- 344 kcal
Grasas	2 g
De las cuales: Saturadas	0,5 g
Hidratos de carbono	67 g
De los cuales: Azúcares	4,0 g
Fibra alimentaria	5,0 g
Proteínas	12 g
Sal	0,05 g

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)

Descripción de lote: L FAJJJ0 LLHH

L: letra indicativa de Lote (invariable)

F: número de factoría

A: Año de fabricación

JJJ: día de fabricación (juliano)

0: cero (invariable)

LL: línea de envasado

HH: hora de envasado

12.- PRESENTACIÓN:

En envases de: 250 g, 500g y 3 kg.