



DEPARTAMENTO I+D

PSLMI PAV CANELON 12pl ES

Código SAP producto acabado : 506485

Código SAP Formula:

Nombre doc: 506485 FTPA v02 PSLMI PAV CANELON  
12pl ES

Creado: 07/07/2014

FC-COID 002 -- 28.03.2011

Sustituye:

# FICHA TECNICA

## PRODUCTO ACABADO

Rev.	Fecha	Modificación	Redactado	Revisado	Aprobado
00	28/03/11	Plantilla inicial.	R. Fernández	J. Solà	A. D'Agostino
01	16/06/11	Versión inicial	N. Pedrola	A. Flo	A. D'Agostino
02	07/07/2014	Reg 1169/2011	N. Pedrola	A. Flo	A. D'Agostino



DEPARTAMENTO I+D

PSLMI PAV CANELON 12pl ES

Código SAP producto acabado : 506485

Código SAP Formula:

Nombre doc: 506485 FTPA v02 PSLMI PAV CANELON  
12pl ES

Creado: 07/07/2014

FC-COID 002 -- 28.03.2011

Sustituye:

## A) INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

- Gama; PASTA ALIMENTICIA DE CALIDAD SUPERIOR, PRECOCIDA y DESECADA.

- Peso neto; 80 g e - Raciones: 4 (de 3 canelones).

- Consumo preferente: 2 años de vida útil comercial

- Fabricado por: FLO,S.A. y Distribuido por GALLINA BLANCA,S.A. Pza. Europa 41, 08908 Hopitalet de Llobregat

- Descripción del producto: PSLMI PAV CANELON 12pl ES

- Ingredientes: Sémola de **trigo** duro.

- Puede contener:

o Modo de empleo:

1. Sumergir las placas, gualdrapadas (es decir, colocando las ondulaciones de forma alternativa: horizontal-vertical-horizontal-vertical) en agua caliente del grifo, unos 15-20 minutos, hasta que las placas queden semi-rígidas (o 30-35 minutos en agua fría del grifo). Remover de vez en cuando, sobre todo durante los primeros minutos.
2. Extender las placas sobre el mármol o paño de cocina, y rellenarlas según su receta.

- Condiciones de conservación: Conservar en un lugar fresco, seco, y aislado del suelo.

- Valores nutricionales

Valores medios	por 100 g	por ración **	% *
Energia	1512	310	
Energia	360	74	4
Grasas	1,4	0,3	0,4
de las cuales saturadas	0,2	0,0	0,2
Hidratos de carbono	73,0	15,0	5,8
de los cuales azucares	1,5	0,3	0,3
Fibra alimentaria	3,9	0,8	
Proteinas	12,0	2,5	4,9
Sal	0,005	0,001	0,02

\* IR (Ingesta de Referencia de un adulto medio (8.400kJ / 2.000 kcal)

\*\* 1 Ración es de 20,5 g = 3 placas

- La CDO (Cantidad Diaria Orientativa) mostrada esta basada en recomendaciones oficiales aptas para la mayoría de la población (dieta media 2000 Kcal).
- Las necesidades nutricionales para cada individuo pueden variar en función de su sexo, edad, nivel de actividad



DEPARTAMENTO I+D

PSLMI PAV CANELON 12pl ES

Código SAP producto acabado : 506485

Código SAP Formula:

Nombre doc: 506485 FTPA v02 PSLMI PAV CANELON 12pl ES

Creado: 07/07/2014

FC-COID 002 -- 28.03.2011

Sustituye:

física y otros factores.

- Alegaciones Nutricionales bajo la legislación vigente: No procede.

- Otras informaciones: Libre de Organismos Genéticamente Modificados

**B) INFORMACIÓN ENVASE:**

Formato	Peso Neto
RETAIL	80 g

Envase Primario	Descripción	Medida
	Bolsa cojín polipropileno.	

Envase	Descripción	Unid / Envase	Medida
	Caja estuche en cartoncillo.	80 g	94x118x29 mm

Paletización	Medida	Embalajes por Palet	Envases por Embalaje
	310x202x248mm	12 base x 6 alto = 72	40

- Marcaje:

Nº de Lote	<b>xxxz</b>	Donde <b>xxx</b> corresponde al día juliano del año en curso, y donde la <b>z</b> es la última cifra del año en curso.
Consumo Preferente antes del fin de:	<b>mm-aaaa</b>	Donde el <b>mm</b> corresponde al mes del año en curso, y el <b>aaaa</b> corresponde al año en curso.

**C) PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS**

<u>Físico-Químicos</u>		<u>Microbiológico</u>	
<u>Parámetro</u>	<u>Tolerancia</u>	<u>Parámetro</u>	<u>Tolerancia</u>
Humedad.....	máx.13,5 %	Aerobios Totales (ufc/g)	<100.000
Proteína.....	mín. 11%	Enterobacterias (ufc/g)	<100
Acidez de la Grasa..	máx. 4%	E. Coli (ufc/g)	Ausencia
Cenizas.....	máx. 0,9 %	Staphylococcus aureus(ufc/g)	<10
		Hongos y levaduras (ufc/g)	<10.000
		Salmonella (ufc/25 g)	Ausencia



# FOOD ALLERGEN & INTOLERANCE DECLARATION

Nº REG.

CODE: FC-CORQ.002E

EDITION: 2

DATE: 04/07/13

PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS:

**Product name: PSLMI PAV CANELON 12pl ES****Product code (GBST): 506485****We declare that the product we supply you CONTAINS the following ALLERGENIC SUBSTANCES**

<i>Directive 2007/68/EC amending Annex IIIa to Directive 2000/13/EC of the European parliament and of the Council as regards certain food ingredients</i>	NO	YES	MAY CONTAIN (*)	SPECIFY
Cereals containing gluten (A) and products thereof		X		Durum Wheat
Crustaceans and products thereof	X			
Eggs and products thereof	X			
Fish and products thereof	X			
Peanuts and products thereof	X			
Soybeans and products thereof	X			
Milk and products thereof (including lactose)	X			
Nuts (B) and products thereof	X			
Celery and products thereof	X			
Mustard and products thereof	X			
Sesame seeds and products thereof	X			
Sulphur dioxide and sulphites (C)	X			
Lupin and products thereof	X			
Mollusc and products thereof	X			

**(\*): Allergens may be presents in the product unintentionally due to cross-contaminations****(A):** i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains**(B):** i.e. almond (*Amigdalus communis L.*) , hazelnut (*Corylus avellana*) , walnut (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecan nut [*Carya illinoiesis (Wangenh)K.Koch*] , Brazil nut (*Bertholletia excelsa*) , pistachio nut (*Pistacia vera*) , macadamia nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*)**(C):** In case of (YES) will indicate the concentration expressed as mg/kg o mg/l SO2)**Specific part regarding suitability for celiac disease:****Cereals containing gluten (A) and products thereof**

Presence on factory		Presence on line		Suitability for celiac disease (*)	
YES	NO	YES	NO	YES	NO
X		X			

(\*) in case of YES for suitability for celiac disease with presence on factory and/or on line, please send supporting documentation for managing cross-contamination (validation, analysis ....).

**Comments:****In case of any change in the formula of the above-described product, that implies a change in this allergen declaration, we compromise to warn you 3 MONTHS before of this change.**

DATE .....07/07/2014.....