

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Nombre Comercial

Tallarines a la parmesana

Mercado de destino

España

Marca del Producto

Gallina Blanca

Razón Social

GALLINA BLANCA, S.A.U.
Plaza Europa, 42
08902 L'Hospitalet del Llobregat (Barcelona)
España

Peso neto

143g

Simbolo control de Peso



Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco

Modo Empleo

1. Poner 1/2 litro de agua en una sartén antiadherente o en una olla mediana (22/24 cm de diámetro).
 2. Añadir una cucharada de mantequilla (15 g aprox) y llevar el agua a ebullición.
 3. Cuando el agua esté hirviendo, verter el contenido de este sobre. Remover hasta introducir totalmente la pasta en el agua.
 4. Cocer a fuego medio, sin tapar, hasta que la salsa adquiera la textura cremosa deseada (10 min. aprox.). Remover de vez en cuando.
- Para obtener una textura más cremosa, retirar del fuego un momento antes de alcanzar la textura deseada.
El resultado puede variar en función del sistema de cocción utilizado.

Leyenda de Consumo

Consumir preferentemente antes del fin de / lote:

Nombre legal. Tecnologia

Pasta alimenticia con salsa de queso deshidratado

Ingredientes

Pasta alimenticia 79% (sémola de **trigo** duro). Salsa 21% (**queso** fundido 58% (**queso** parmigiano reggiano 30%, sólidos de la **leche**, **queso** estilo italiano, **queso** cheddar, **queso** mozzarella, **queso** pecorino romano, sales fundentes (E339), sal, suero de **leche**), aromas (con **leche**), sal, aceite de girasol, harina de arroz, extracto de levadura, jarabe de glucosa, cebolla, proteínas de la **leche**, especias, aceite de oliva virgen extra). Puede contener trazas de **soja**, **huevo**, **apio**, **pescado**, **crustáceos**, **moluscos**, **mostaza**, **altramuz**.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Cabecera Nutricional

Producto preparado ***

Valores medios

	por 100 g de producto	Por ración**	%*
Valor energético	683 kJ - 162 kcal	1394 kJ - 332 kcal	17 %
Grasas	5,4 g	11 g	16 %
de las cuales saturadas	2,8 g	5,7 g	29 %
Hidratos de Carbono	23 g	47 g	18 %
de los cuales azúcares	1,6 g	3,3 g	4 %
Fibra Alimentaria	1,1 g	2,3 g	
Proteínas	4,9 g	10 g	20 %
Sal	1,1 g	2,3 g	38 %

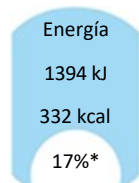
*% de la Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ /2000 kcal)

** 1 ración = 205g ; 1 sobre=2 raciones

*** de acuerdo con el modo de empleo

IR

Por ración**



Por 100g 683 kJ/162 kcal

Claims

Otros Claims

Sin aceite de palma

Referente Alegaciones

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Contiene		Puede Contener		Ingrediente
	Si	No	Si	No	
Cereales con gluten	X				Pasta alimenticia (sémola de trigo duro)
Crustáceos		X	X		
Pescado		X	X		
Huevo		X	X		
Soja		X	X		
Lacteos y derivados	X				aromas, proteínas de la leche, queso fundido 58% (queso parmigiano reggiano 30%, sólidos de la leche, queso estilo italiano, queso cheddar, queso mozzarella, queso pecorino romano, sales fundentes (E339), sal, suero de leche)
Cacahuets		X		X	
Frutos de cáscara		X		X	
Apio		X	X		
Mostaza		X	X		
Sésamo		X		X	
Sulfitos		X		X	
Altramuces		X	X		
Moluscos		X	X		

(*): Los alérgenos pueden estar presentes en el producto debido a contaminaciones cruzadas inevitables.

(A): Es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy o sus variedades híbridas.

(B): Es decir, almendra (Amigdalus communis L.), avellana (Corylus avellana), nuez (Juglans regia), anacardo (Anacardium occidentale), nuez pecana (Carya illinoensis (Wangenh)K.Koch), nuez de brasil (Bertholletia excelsa), pistacho (Pistacia vera), nuez de macadamia y nuez de Queensland (Macadamia ternifolia)

(C): En caso de (SI) se mencionará la concentración expresada en mg/kg o mg/l SO2.



INFORMACIÓN DE PRODUCCIÓN

Vida Comercial

18 meses

Formato de Lote y Consumo

AXXXPPLL EEEE (A-último día año/ X- día juliano/ P- número planta/ L- número línea/ E- número estuche entre los 1000 primeros fabricados)
MM/AAAA (mes con dos números / año con cuatro números)

EMBALAJE PRIMARIO

Descripción I

PET12-ALU7-PE70

Tamaño (mm)

160 *220

EMBALAJE

Descripción II

Caja de cartón

Und/Embalaje

12

Tamaño Externo (mm)

306x166x226

PALETIZACIÓN

Tamaño (mm)

800*1200*1500

Envases por piso

17

Envases por altura

6

PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Si se requieren parámetros analíticos, solicitar una copia imprimida de la Especificación de Producto Acabado como anejo.

DECLARACIÓN OMG / PRODUCTOS IRRADIADOS

En cumplimiento de las Políticas de Calidad de GBfoods, ninguno de los ingredientes utilizados ni el producto final obtenido han sido producidos a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OMGs) ni han sido sometidos a ningún tipo de tratamiento irradiación.