



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
HÉLICES VEGETALES**

Código: 01\_723\_GCA\_ES\_011

Edición: 12

Fecha: 02/08/2018

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:**

Parámetro:	Valor de tolerancias:		
	Sémola:	Espinaca:	Tomate:
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)
Hélices vegetales	8,40-8,80	26-30	1,10-1,20	-	-	-



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
HÉLICES VEGETALES**

Código: 01\_723\_GCA\_ES\_011

Edición: 12

Fecha: 02/08/2018

Página: 2/2

**6.2. Características Microbiológicas:**

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Aerobios mesófilos	10 <sup>5</sup> 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:**

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

**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: 250g, 500g, 750g, 1000g y 3000g.