



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

Código: 01\_723\_GCA\_ES\_011  
Edición: 1  
Fecha: 21/10/2019  
Página: 1/2

**1.- MARCA:** GALLO

**2.- FORMATO:** Pistón mediano

**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% mín.                     |
| Grado de acidez s.s.s.   | 4º máx                       |
| <u>Medidas:</u>          |                              |
| Diámetro exterior:       | 4,40 – 4,50 mm               |
| Longitud de corte:       | 4,40 – 4,60 mm               |
| Grueso pared:            | 0,85 – 1,00 mm               |

**7.2. 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.                |



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

Código: 01\_723\_GCA\_ES\_011  
Edición: 1  
Fecha: 21/10/2019  
Página: 2/2

## 8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

**Valores medios de 100g. de producto:**

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

## 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 o caldo siguiendo los tiempos especificados en el envase (4-6 minutos).

## 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, 500g.