NOMEN	**NOMEN FOODS S.L** **FICHA TÉCNICA FIDEUADA**	**FR-GQ-30** **Rev. 3** **ENE.2021**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	
ARTÍCULO:	**20001430**
DESCRIPCIÓN:	**NOMEN FIDEUADA 840 GMS. X 6 (600KG/P)**
PRODUCTO:	FIDEOS Nº2 DE CALIDAD SUPERIOR Y CALDO DE PESCADO Y MARISCO
INGREDIENTES:	FIDEOS (**GLUTEN** Y **HUEVO**),CALDO DE PESCADO Y MARISCO (82%): Agua, rape(pescado Lophius spp)(25%), pasta de pescado blanco (9%) cebolla y limón, merluza (0,2%), Salsa de tomate (18%): tomate triturado (55%)(tomate, sal y acidulante ácido cítrico), aceite aroma cebolla (cebolla 45% y aceite de girasol), sal, ajo y especias.
ALÉRGENOS:	**GLUTEN, HUEVO, PESCADO** Y **MARISCO.Puede contener trazas de sulfitos**
OGM:	NO
ORIGEN:	ESPAÑA
LOTE:	6 NÚMEROS QUE INDICAN LA FECHA DE ENVASADO(AÑO+MES+DÍA)
CONSUMO PREFERENTE:	≤ 24 MESES (MES+AÑO)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	DEBE ESTAR ALMACENADO A TEMPERATURA AMBIENTE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO Y AISLADO DE LA LUZ, EN ENVASE TOTALMENTE CERRADO. UNA VEZ ABIRTO DEBER SER PREPARADO CON TRATAMIENTO CULINARIO INMETIDATAMENTE.

INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	
FIDEOS	
PARÁMETROS	**VALOR MÁXIMO**
ESPESOR	1,4 (± 0,1)MM
LONGITUD O GROSOR DEL CORTE	18 (± 4)MM
ANCHURA/DIÁMETRO	1,4 (± 0,1)MM
CALDO	
PH	5,5-6,5

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
PARÁMETRO	**VALOR MEDIO POR 100g**
HUMEDAD	≤ 15 %
VALOR ENERGÉTICO	167 Kcal
	704 Kj
HIDRATOS DE CARBONO	27,0%
de los cuales son azúcares:	1,3%
PROTEÍNAS	3,4%
GRASAS	5,1%
ácidos grasos saturados:	0,7%
FIBRA ALIMENTARIA	<1%
SAL	1,4%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
TIEMPO DE COCCIÓN	15-20 MINUTOS
SABOR/OLOR	AUSENCIA DE SABORES Y OLORES ESTRAÑAS
FORMA/COLOR	AMARILLO UNIFORME

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA	
PARÁMETRO	**VALOR ufc/g**
AEROBIOS MESÓFILOS	$\leq 10^6$
BACILLUS CEREUS	$\leq 10^3$
COLIFORMES	$\leq 10^4$
HONGOS Y LEVADURAS	$\leq 10^4$
ESCHERICHIA COLI	$\leq 10^2$
SALMONELLA SPP.	Ausencia / 25 g

USOS

Población diana: Todos los públicos

Uso previsto: alimentación humana

Uso esperado: También puede utilizarse para alimentación de mascotas

MODO DE EMPLEO

PONER EN UNA OLLA O PAELLA BAJA Y ANCHA (DE UNOS 30 CM DE DIÁMETRO), 3 CUCHARADAS SOPERAS DE ACEITE. CALENTAR A FUEGO MEDIO. AÑADIR LOS FIDEOS Y REMOVERLOS CONSTANTEMENTE HASTA QUE SE TUESTEN SIN QUEMARSE. VERTER CON PRECAUCIÓN EL CONTENIDO DE LA LATA DE CALDO. AÑADIR

NORMATIVA VIGENTE	
NORMA CALIDAD FIDEOS	DECRETO 2181/1975 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
MICOTOXINAS	REGLAMENTO 1881/2006 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
METALES PESADOS	REGLAMENTO 1881/2006 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
RESIDUOS PLAGUICIDAS	REGLAMENTO 396/2005 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
	ORDEN PRE/876/2007 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
COMIDAS PREPARADAS	REAL DECRETO 3484/2000 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
ETIQUETAJE	REGLAMENTO 1169/2011 Y POSTERIORES MODIFICACIONES

NOMEN FOODS S.L CIF B-55717359 RGS: 40.047473/T