

**Control del documento**

<b>Empleado</b>	<b>Responsabilidad</b>	<b>Fecha</b>
Alonso Jáuregui, Inés	Elaborar	08/05/2024
García Ausin, Sandra	Revisar	08/05/2024
García Ausin, Sandra	Aprobar	08/05/2024

**Cambios respecto a la edición / versión anterior**

Por modificación Reglamento (UE) 2023/915.

**DENOMINACIÓN LEGAL DE VENTA:**

Pasta alimenticia de Calidad Superior.

**COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:****Ingredientes:**

Sémola de trigo duro.

**Alérgenos:**

Declaración obligatoria según el **Reglamento (CE) 1169/2011** sobre la información facilitada al consumidor:

	<b>Ingrediente alérgico en el producto final</b>	<b>Puede contener Trazas de:</b>
<i>Cereales que contengan gluten</i>	SI	-
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos</i>	NO	NO
<i>Huevos y productos a base de huevo</i>	NO	SI
<i>Pescado y productos a base de pescado</i>	NO	NO
<i>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</i>	NO	NO
<i>Soja y productos a base de soja</i>	NO	SI
<i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</i>	NO	NO
<i>Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia y</i>	NO	NO



<i>nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados</i>		
<i>Apio y productos derivados</i>	NO	NO
<i>Mostaza y productos derivados</i>	NO	SI
<i>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</i>	NO	NO
<i>Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.</i>	NO	NO
<i>Altramuces y productos a base de altramuces</i>	NO	NO
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	NO	NO

**Valor nutricional por 100 g de producto Pasta Seca:**

Valor energético	1478 kJ / 349 kcal
Grasas	1,5 g
De las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	70,0 g
De los cuales azúcares	2,9 g
Fibra alimentaria	3,6 g
Proteínas	12,0 g
Sal	0,03 g

**OMG:**

Ausencia.

Si hubiera una contaminación cruzada eventual por OMG en las materias primas utilizadas, éstos no superarán los valores establecidos en el Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

**Alimentos irradiados:**

Ausencia.

Ninguna de las materias primas utilizadas en la producción de nuestras pastas alimenticias es un alimento irradiado, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001, de 4 de abril por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

**NORMATIVA LEGAL VIGENTE (Incluye modificaciones):**

- **Decreto 2181/1975**, de 12 de septiembre (BOE núm. 220 de 13 de septiembre por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Pastas Alimenticias.
- **Reglamento (CE) n° 1169/2011**, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:**

3 años.

**CONSUMO PREFERENTE / LOTE:**

Consumir preferentemente antes del finde : MES y AÑO.

**Lote:** Número correlativo con la orden de envasado del producto.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Aspecto	Unidades de producto enteras sin roturas ni grietas
Color	Amarillento, uniforme
Aroma	Típico de la pasta, sin olores extraños
Sabor	Típico de la pasta, sin sabores extraños

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:****Dimensiones:**

Longitud de corte	25,0 (± 3,0) mm
Anchura/Diámetro	2,0 (± 0,1) mm

**Características químicas:**

De acuerdo al **Decreto 2181/1975**, de 12 de septiembre y sus posteriores modificaciones:

Humedad (%)	Máx. 12,5
Cenizas (s.m.s.) (%)	Máx. 0,9
Proteínas (s.m.s.) (Nx5,7) (%)	Mín. 11,0
Grado de acidez (s.m.s.) (ml de NaOH 1N/100g)	Máx. 4,0

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Aerobios totales	Máx. 100.000 UFC / g
Coliformes totales	Máx. 100 UFC / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Máx. 100 UFC / g
<i>Clostridium perfringens</i>	Máx. 10 UFC / g
Mohos y levaduras	Máx. 500 UFC / g
<i>Bacillus cereus</i>	Máx. 100 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	No detectado/g
<i>Salmonella</i>	No detectado/25 g
<i>Listeria monocytogenes (anual)</i>	No detectado/25 g

**CONTAMINANTES:**

De acuerdo al **Reglamento (UE) 2023/915** de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus modificaciones.

Aflatoxinas B1	Máx. 2,0 µg/kg
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	Máx. 4,0 µg/kg



Ocratoxina A	Máx. 3,0 µg/kg
Deoxinivalenol	Máx. 600 µg/kg
Zearalenona	Máx. 75 µg/kg
Plomo	Máx. 0,20 mg/kg
Cadmio	Máx. 0,18 mg/kg
Melamina	Máx. 2,5 mg/kg

**PLAGUICIDAS:**

De acuerdo al **Reglamento (CE) N° 396/2005**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus modificaciones.

**RECOMENDACIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO:****Tiempo de cocción:**

11 minutos al dente - 13 minutos normal.

**Recomendación de elaboración:**

Hervir la pasta en agua abundante (1 litro de agua por cada 100 g de pasta), con un poco de sal. Cuando el agua empiece a hervir, echar la pasta removiendo al mismo tiempo. Mantener a ebullición durante 11-13 minutos aproximadamente. Una vez cocida la pasta en su punto, "al dente", escurrirla y condimentarla según el gusto.

**Condiciones de almacenamiento y conservación:**

Conservar en un lugar fresco y seco.

**Población dirigida:**

Población en general excepto personas celiacas o intolerantes al gluten, y/o personas alérgicas al huevo (posibles trazas de huevo), y/o personas alérgicas a la soja (posibles trazas de soja), y/o personas alérgicas a la mostaza (posibles trazas de mostaza).

Producto apto para dietas vegetarianas.

Producto apto para dietas Kosher.

Producto apto para dietas Halal.

**Declaración nutricional:**

De acuerdo al Reglamento (CE) N° 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de alimentos, y sus modificaciones:



- Bajo contenido en grasa
- Bajo contenido de grasas saturadas
- Bajo contenido de azúcar
- Muy bajo contenido de sodio/sal
- Fuente de fibra
- Fuente de proteínas

**FABRICANTE:**

PASTAS ALIMENTICIAS ROMERO, S.A.  
Avda. de Madrid 43  
50360, Daroca (Zaragoza, España)

RGSEAA: 20.000108/Z

