

**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 alergénico 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   | NO                               |
| <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 nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados</i> | NO   | NO                               |
| <i>Apio y productos derivados</i>   | NO   | NO                               |
| <i>Mostaza y productos derivados</i>  | NO   | NO                               |
| <i>Granos de sésamo y productos a base de granos de</i>   | NO   | NO                               |



|   |    |    |
|---|----|----|
| sésamo  |    |    |
| <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 | 250,0 (± 10,0) mm |
| Anchura/Diámetro  | 3,0 (± 0,5) mm    |
| Espesor           | 1,3 (± 0,2) 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>               | Ausencia / g         |
| <i>Salmonella</i>                     | Ausencia / 25g       |
| <i>Listeria monocytogenes (anual)</i> | Ausencia / 25g       |

**CONTAMINANTES:**

De acuerdo al **Reglamento (CE) N° 1881/2006**, de la Comisión de 18 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios 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. 750 µg/kg |
| Zearalenona             | Máx. 75 µg/kg  |



|        |                 |
|--------|-----------------|
| Plomo  | Máx. 0,20 mg/kg |
| Cadmio | Máx. 0,20 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:**

10 minutos al dente - 11 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 10 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).

Producto apto para dietas vegetarianas.

Producto apto para dietas Kosher.

Producto apto para dietas Halal.

**FABRICANTE:**

PASTAS ALIMENTICIAS ROMERO, S.A.

Avda. de Madrid 43

50360, Daroca (Zaragoza, España)

RGSEAA: 20.000108/Z



**Control del documento**

| <b>Empleado</b>                  | <b>Responsabilidad</b> | <b>Fecha</b> |
|----------------------------------|------------------------|--------------|
| Martínez Cercadillo, José Javier | Elaborar               | 31/05/2019   |
| Boned Juliani, María             | Revisar                | 31/05/2019   |
| Boned Juliani, María             | Aprobar                | 31/05/2019   |