



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

**CÓD.ET.07.06.010**  
**REV. 1**  
**PAG.1/3**

**Producto: FIDEO GORDO**

**Marca: ROMERO**

**Cliente:**

**Fabricante:** PASTAS ALIMENTICIAS  
ROMERO, S.A., Avenida Madrid, 43 de  
Daroca (Zaragoza)

**Código producto cliente:**

### **Denominación legal de venta**

Pasta Alimenticia de Calidad Superior

### **Composición del producto.**

#### **Ingredientes:**

- Sémola de trigo duro

#### **Alérgenos:**

Puede contener trazas de huevo

#### **Características materias primas:**

- Sémola de trigo duro fabricada de acuerdo con R.D.1286/84

#### **Composición nutricional (Grupo 1)**

#### **Composición nutricional (Grupo 2)**

(Valor nutricional por 100 g de producto)

Proteína ( N x 6,25) →	Proteína ( N x 6,25) →	12 g
Hidratos de carbono →	Hidratos de carbono →	70 g
	De los cuales, azúcares	2,9 g
Grasas →	Grasas →	1,5 g
	De las cuales, saturadas	0,3 g
Valor Energético →	Fibra alimentaria →	3,6 g
	Sodio →	0,011 g
	Valor energético →	1478 kj / 349 kcal

#### **Normativa legal vigente:**

- Reglamentación Técnico Sanitaria sobre la elaboración, circulación y comercio de Pastas Alimenticias .Decreto 2181/1975,de 12 de Septiembre (BOE núm. 220 de 13 de Septiembre) y sus modificaciones.

### **Vida útil del producto**

Vida útil: 3 años

### **Consumo preferente/lote**

Consumir preferentemente antes del fin de: MES Y AÑO

Lote: ABCD (EJEMPLO:1475)

A= AÑO (1=2011)

BC= SEMANA DEL AÑO (47= semana 47)

D= DÍA DE LA SEMANA (5=viernes)



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

**CÓD.ET.07.06.010**  
**REV. 1**  
**PAG.2/3**

### ***Dimensiones del producto.***

- **Espesor:** 2,5 ( $\pm$  0,1) mm.
- **Longitud o grosor de corte:** 24 ( $\pm$  4) mm.
- **Anchura/Diámetro:** 2,5 ( $\pm$ 0,1) mm.

### ***Composición/paquete.***

- 
- 
- 

### ***Características Físico-Químicas***

Decreto 2181/1975, de 12 de Septiembre (BOE núm. 220 de 13 de Septiembre) y sus posteriores modificaciones.

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

### ***Características Microbiológicas***

Aerobios totales	Máx. 100.000 u.f.c./g
Coliformes totales	Máx. 100 u.f.c./g
Staphilococcus Aureus	Máx. 100 u.f.c./g
Clostridium perfringens	Máx. 10 u.f.c./g
Mohos y levaduras	Máx. 500 u.f.c./g
E.Coli	Ausencia / g
Salmonella	Ausencia / 25g

### ***Contaminantes***

REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 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 $\mu$ g/kg	Zearalenona	Máx.. 20 $\mu$ g/kg
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	Máx. 4,0 $\mu$ g/kg	Plomo	Máx 0,20 mg/kg
Ocratoxina A	Máx 3,0 $\mu$ g/kg	Cadmio	Máx 0,20 mg/kg
Deoxinivalenol	Máx. 750 $\mu$ g/kg		

### ***Plaguicidas***

REGLAMENTO 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.

### ***Modo de empleo / Tiempo de cocción.***

- Tiempo de cocción: 15 minutos.
- Modo de empleo: Hervir la pasta en agua abundante (1 litro de agua, por cada 100 g de pasta). Cuando el agua empiece a hervir, echar la pasta removiendo al mismo tiempo .Mantener a ebullición durante 15 minutos aproximadamente. Una vez cocida en su punto, "al dente" escurrirla y condimentarla según los gustos.



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

**CÓD.ET.07.06.010**  
**REV. 1**  
**PAG.3/3**

### ***Características organolépticas:***

- **Aspecto:** Unidades de producto enteras sin roturas ni grietas.
- **Color:** Amarillento, uniforme.
- **Aroma:** Característico
- **Sabor:** Característico.

### ***Condiciones de Almacenamiento y Conservación:***

Conservar en lugar fresco y seco.

### ***Uso previsto:***

Grupo de consumidores a quien va dirigido: Población en general.

**Registro sanitario: 20.108/Z**

ELABORADO

MARIA BONED

Fecha: 02-07-12

REVISADO

MARIA BONED

Fecha: 02-07-12

APROBADO

FRANCISCO ROMERO

Fecha: 02-07-12