



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓD.ET.07.06.033
REV. 5
PAG.1/3

Producto: NIDOS AL HUEVO

Marca ROMERO

Cliente:

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

Código producto cliente:

Denominación legal de venta

Pasta Alimenticia compuesta de Calidad Superior al huevo..

Composición del producto.

Ingredientes:

- Sémola de trigo duro.
- Huevo (13%)

Alérgenos:

- Gluten y huevo

Valor nutricional por 100 g de producto Pasta Seca

Valor energético →	1544 kJ/365 kcal
Grasas →	3,5 g
De las cuales, saturadas →	1 g
Hidratos de carbono →	67 g
De los cuales, azúcares →	1,6 g
Fibra alimentaria →	4,7 g
Proteínas →	14 g
Sal →	0,12 g

Normativa legal vigente (Incluye modificaciones):

- 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).
- Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

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.07.06.033
REV. 5
PAG.2/3

Dimensiones del producto.

- **Espesor:** 1 (\pm 0,1) mm.
- **Longitud o grosor de corte:**
- **Anchura/Diámetro:** 6,2 (\pm 0,5) mm.

Composición/paquete.

Características organolépticas:

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

Características Físico-Químicas

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

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

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 μ g/kg	Zearalenona	Máx.. 75 μ g/kg
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	Máx. 4,0 μ g/kg	Plomo	Máx 0,20 mg/kg
Ocratoxina A	Máx 3,0 μ g/kg	Cadmio	Máx 0,20 mg/kg
Deoxinivalenol	Máx. 750 μ 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.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓD.ET.07.06.033
REV. 5
PAG.3/3

Recomendaciones de cocción.

- Tiempo de cocción: 8/9 minutos.
- 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 8/9 minutos aproximadamente. Una vez cocida en su punto, "al dente" escurrirla y condimentarla según los gustos.

Condiciones de Almacenamiento y Conservación:

Conservar en lugar fresco y seco.

Uso previsto:

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

RGSEAA : 20.000108/Z

ELABORADO

SANDRA GARCIA
Fecha: 07-01-16

REVISADO

MARIA BONED
Fecha: 07-01-16

APROBADO

MARIA BONED
Fecha: 07-01-16