



## FLO, S.A. Pastas "El Pavo"

Josep Tarradellas, 38 08029 Barcelona  
Tel. +34 902 10 15 09 Fax +34 93 410 21 63

Fábrica : C/ Bach, 40 (Can Jardí). 08191 Rubí.  
Tel +34 93 588 57 38. Fax +34 93 588 74 47

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO:

Código SAP: **506485**

Nombre: CANELONES INS PAVO c.80g - 12pl (c.40c)

Descripción legal: Pasta alimenticia de calidad superior, laminada, precocida y secada

Descripción: CANELONES PRECOCIDOS PAVO C.12 PLACAS

Cumple con la reglamentación técnico-sanitaria vigente.

R.S.I: 20-02997/B

#### Ingredientes:

Sémola de trigo duro.

#### Declaración de Alergenos:

Gluten

#### Composición Nutricional (composición media aproximada por 100 g de producto):

|                          |       |           |
|--------------------------|-------|-----------|
| Valor energético (kcal): | 347,4 | 1475,2 kJ |
| Proteínas (g):           | 12,5  |           |
| Hidratos de Carbono (g): | 72,1  |           |
| Grasas (g)               | 1     |           |

#### Características Químicas:

|                               |          |                             |
|-------------------------------|----------|-----------------------------|
| Humedad (%):                  | máx 13,5 | Desecación a 130 +/- 1 °C   |
| Cenizas(% s.s.s.):            | máx 0,9  | Calcinación a 550 +/- 10 °C |
| Grado de acidez (ml NaOH 1N): | máx 3    | Titulación OHNa 1N          |
| Proteína (N x 5'7) (% sss):   | mín 13   | Método Kjeldahl             |

#### Características Físicas:

|               |             |
|---------------|-------------|
| Espesor (mm): | 0,8 +/- 0,1 |
| Ancho (mm):   | 81 +/- 1    |
| Largo (mm):   | 84 +/- 4    |

#### Características Microbiológicas:

|                                  |              |                                       |        |
|----------------------------------|--------------|---------------------------------------|--------|
| Aerobios Totales (ufc/g):        | máx 100      | <i>Salmonella spp.</i> (ufc/25 g):    | máx    |
| Enterobacterias (ufc/g):         | máx Ausencia | <i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g): | máx    |
| <i>Escherichia coli</i> (ufc/g): | máx          | Hongos y levaduras (ufc/g):           | máx 10 |

#### Modo de preparación:

Sumerja las placas, de una en una, capiculadas, en agua caliente unos 30 minutos. Remover de vez en cuando, para evitar que se peguen. (Un mayor tiempo de remojo no varía la calidad de la pasta). Extender las placas sobre el mármol o un paño de cocina y rellenar según su receta.

Firma:



## FLO, S.A. Pastas "El Pavo"

Josep Tarradellas, 38 08029 Barcelona  
Tel. +34 902 10 15 09 Fax +34 93 410 21 63

Fábrica : C/ Bach, 40 (Can Jardí). 08191 Rubí,  
Tel +34 93 588 57 38. Fax +34 93 588 74 47

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO:

**Código SAP: 506485**

**Nombre:** CANELONES INS PAVO c.80g - 12pl (c.40c)

**Tiempo de cocción (minutos):**

**Características del Envase:**

Código EAN-13: 8414050011022

Descripción envase: *Flow pack transparente de polipropileno biorientado (25 micras).  
En cajita de cartoncillo Folding Tambrite 250 (440 micras).*

Dimensiones del envase: Largo x Ancho x Alto (mm): 118 x 93 x 29

Peso neto (g): 80

Peso bruto (g)

**Características del Embalaje:**

Código DUN-14: 18410173069596

Descripción embalaje: *2 retráctiles de 20 cajitas, en caja de cartón.*

Presentación: *caja con 40 cajitas*

Dimensiones del embalaje: Largo x Ancho x Alto (mm): 202 x 310 x 248

Peso neto (kg): 3,2

Peso bruto (kg): 4,45

Tipo de paleta: *EUROPEO LPR rojo*

**Condiciones de conservación:**

*Mantener aislado del suelo.*

*Conservar a Tª ambiente, preservar de calor excesivo. En lugar seco y fresco*

*Consumo preferente según fecha indicada en el envase.*

*Vida útil: 2 años*

**Observaciones:**

*Los valores que aparecen en esta Ficha están en continua revisión y actualización por el Departamento Técnico.*

Firma: