



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓD.ET.07.06.018
REV. 5
PAG.1/3

Producto: FARFALLE CON VEGETALES

Marca: ROMERO

Cliente:

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

Código producto cliente:

Denominación legal / Composición del producto.

Pasta alimenticia de calidad superior.

Ingredientes: sémola de trigo duro.

Pasta alimenticia compuesta de calidad superior al tomate.

Ingredientes: sémola de trigo duro y tomate deshidratado (4%).

Pasta alimenticia compuesta de calidad superior a las espinacas.

Ingredientes: sémola de trigo duro y espinacas deshidratadas (2%).

Alérgenos:

Contiene gluten - Puede contener trazas de huevo.

Valor nutricional por 100 g de producto Pasta Seca

Valor energético →	1500 kJ/354 kcal
Grasas →	2 g
De las cuales, saturadas →	0,4 g
Hidratos de carbono →	70 g
De los cuales, azúcares →	3,6 g
Fibra alimentaria →	4 g
Proteínas →	12 g
Sal →	0,03 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.07.06.018
REV. 5
PAG.2/3

Dimensiones del producto.

- **Espesor:** 1,1 (\pm 0,1) mm.
- **Longitud o grosor de corte:** 35 (\pm 5) mm.
- **Anchura/Diámetro:** 24 (\pm 0,3) mm.

Composición/paquete.

- 33% (\pm 10%) pasta simple
- 33% (\pm 10%) pasta con tomate
- 33% (\pm 10%) pasta con espinaca

Características organolépticas:

- **Aspecto:** Unidades de producto enteras sin roturas ni grietas.
- **Color:** Amarillento, rojo, verde, 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.)(%) PASTA SIMPLE	Máx. 0,9
Cenizas (s.m.s.)(%) PASTA CON TOMATE	Máx. 1,3
Cenizas (s.m.s.)(%) PASTA CON ESPINACA	Máx. 1,5
Proteínas (N x 5,7)(%)	Mín. 11
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		



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓD.ET.07.06.018
REV. 5
PAG.3/3

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.

Recomendaciones de cocción

- Tiempo de cocción: 10 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 en ebullición durante 10 minutos aproximadamente. Una vez cocida en su punto, “al dente”, escurrirla y condimentarla al gusto.

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

MARÍA BONED
Fecha: 07-01-16