



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
FIDEO CABELLIN (F0)**

Código: 01\_723\_GCA\_ES\_011

Edición: 1

Fecha: 10/12/2015

Página: 1/2

**1.- MARCA:** FAISAN

**2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Pasta alimenticia de calidad superior fabricada siguiendo la normativa vigente, según RD 2181/1975

**3.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** Pasta alimenticia de calidad superior.

**4.- INGREDIENTES:** Sémola de trigo duro.

**5.- ALERGENOS:** Contiene: trigo. Puede contener trazas de huevo.

**6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-SANITARIAS:**

**6.1. Características Físico-químicas:**

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Humedad	12,5 % máx.
Cenizas s.s.s.	0,9 % máx.
Proteínas s.s.s. (Nx5.7)	11% min.
Grado de acidez s.s.s.	4º máx
<u>Medidas:</u>	
Diámetro exterior	0,87-0,98 mm
Longitud de corte	18-22 mm

**6.2. Características Microbiológicas:**

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Aerobios mesófilos	10 <sup>5</sup> ufc/g máx.
PCA 31°C 72h	
<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g máx
Agar cromogénico 37°C 24h	
<i>Salmonella</i>	Aus/25 g máx.
Preenriquecimiento RP 42°C	
Agar cromogénico	
<i>Staphylococcus coagulasa+</i>	100 ufc/g máx.
Agar selectivo 37°C 48h	
Clostridios sulfito reductores	100 ufc/g máx.
Siembra en profundidad de la muestra o sus diluciones en un medio selectivo	
<i>Clostridium perfringens</i>	100 ufc/g máx.
TSC, TSN o SPS 46°C 24h	
<i>Bacillus cereus</i>	1000 ufc/g máx.
Agar B.cereus CENAN 31°C 24h	



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
FIDEO CABELLIN (F0)**

Código: 01\_723\_GCA\_ES\_011

Edición: 1

Fecha: 10/12/2015

Página: 2/2

**7.- PROPIEDADES NUTRITIVAS:**

**Valores medios de 100g. de producto:**

<b>Valor Energético</b>	<b>1458 kJ- 344 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>2 g</b>
De las cuales: Saturadas	0,5 g
<b>Hidratos de carbono</b>	<b>68 g</b>
De los cuales: Azúcares	3,5 g
<b>Proteínas</b>	<b>12 g</b>
<b>Sal</b>	<b>0,03 g</b>

**8.-CONDICIONES DE CONSERVACION:**

Mantener en lugar fresco y seco.

**9.-DESTINO:**

Consumidor final. Población en general, excepto aquella que presente sensibilidad al gluten y al huevo.

**10.- USO ESPERADO:**

Consumo directo mediante cocción en agua siguiendo los tiempos especificados en el envase. Puede aderezarse con salsas o refrigerarse y prepararse en frío como ensalada.

**11.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:**

Se indica en el envase la fecha de consumo preferente.

La fecha de consumo preferente es durante los 36 meses posteriores a su fabricación.

Se indica en la leyenda: Consumir preferentemente antes del fin de: MM AAAA (mes y año)

**12.- PRESENTACIÓN:**

En envases de: 5 kg y 500g.