



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PLUMAS 6

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	6,25-6,45 mm
Longitud de corte	30-34 mm
Grueso pared	1,00-1,10 mm
Largo formato	37-41 mm

6.2. Características Microbiológicas:

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Aerobios mesófilos	10 ⁵ 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
PLUMAS 6**

Código: 01_723_GCA_ES_011
Edición: 1
Fecha: 10/12/2015
Página: 2/2

7.- PROPIEDADES NUTRITIVAS:

Valores medios de 100g. de producto:

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

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: 500 g.