



1.- MARCA: FAISAN

2.- MARCA: SPAGHETTI 3

3.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pasta alimenticia de calidad superior fabricada siguiendo la normativa vigente, según RD 2181/1975

4.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Pasta alimenticia de calidad superior.

5.- INGREDIENTES:

Sémola de trigo duro.

6.- ALERGENOS:

Contiene: trigo. Puede contener trazas de huevo.

7.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-SANITARIAS:

7.1. 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.

Medidas:

Diámetro exterior	1,75-1,88 mm
Longitud de corte	255-260 mm

7.2. Características Microbiológicas:

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Aerobios mesófilos	10 ⁵ ufc/g máx.
<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g máx
<i>Salmonella</i>	Aus/25 g máx.



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: 01_723_GCA_ES_011
Edición: 3
Fecha: 06/02/2019
Página: 2/2

8.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

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

9.-CONDICIONES DE CONSERVACION:

Mantener en lugar fresco y seco.

10.-DESTINO:

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

11.- USO ESPERADO:

Consumo directo mediante cocción en agua siguiendo los tiempos especificados en el envase.

12.- 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)**

Descripción del lote:

LFAJJJO LL HH

L: Letra indicativa de lote (Invariable). Seguida sin espacios del nº de lote.

F: Número de factoría

A: Año de fabricación

JJJ: Día de fabricación (juliano)

0: cero (invariable)

LL: línea de envasado

HH: hora de envasado

13.- PRESENTACIÓN:

En envases de: 5 kg y 500g