

**DENOMINACIÓN LEGAL DE VENTA:**

Pasta alimenticia Ecológica de Calidad Superior.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**Ingredientes:**Sémola de trigo duro ecológica.**Alérgenos:**Declaración obligatoria según el **Reglamento (CE) 1169/2011** sobre la información facilitada al consumidor:

	Ingrediente alergénico en el producto final	Puede contener Trazas de:
<i>Cereales que contengan gluten</i>	SI	-
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos</i>	NO	NO
<i>Huevos y productos a base de huevo</i>	NO	NO
<i>Pescado y productos a base de pescado</i>	NO	NO
<i>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</i>	NO	NO
<i>Soja y productos a base de soja</i>	NO	NO
<i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</i>	NO	NO
<i>Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados</i>	NO	NO
<i>Apio y productos derivados</i>	NO	NO
<i>Mostaza y productos derivados</i>	NO	NO
<i>Granos de sésamo y productos a base de granos de</i>	NO	NO



sésamo		
<i>Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.</i>	NO	NO
<i>Altramuces y productos a base de altramuces</i>	NO	NO
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	NO	NO

Valor nutricional por 100 g de producto Pasta Seca:

Valor energético	1478 kJ / 349 kcal
Grasas	1,5 g
De las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	70,0 g
De los cuales azúcares	2,9 g
Fibra alimentaria	3,6 g
Proteínas	12,0 g
Sal	0,03 g

OMG:

Ausencia.

Si hubiera una contaminación cruzada eventual por OMG en las materias primas utilizadas, éstos no superarán los valores establecidos en el Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Alimentos irradiados:

Ausencia.

Ninguna de las materias primas utilizadas en la producción de nuestras pastas alimenticias es un alimento irradiado, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001, de 4 de abril por el que se regula la elaboración,



comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

NORMATIVA LEGAL VIGENTE (Incluye modificaciones):

- **Decreto 2181/1975**, de 12 de septiembre (BOE núm. 220 de 13 de septiembre por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Pastas Alimenticias.
- **Reglamento (CE) nº 1169/2011**, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- **Reglamento (CE) nº 834/2007** del Consejo, de 27 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
- **Reglamento (CE) nº 889/2008** de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

3 años.

CONSUMO PREFERENTE / LOTE:

Consumir preferentemente antes del finde : MES y AÑO.

Lote: Número correlativo con la orden de envasado del producto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Unidades de producto enteras sin roturas ni grietas
Color	Amarillento, uniforme
Aroma	Típico de la pasta, sin olores extraños
Sabor	Típico de la pasta, sin sabores extraños

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**Dimensiones:**

Longitud de corte	18,0 (± 4,0) mm
Anchura/Diámetro	0,9 (± 0,1) mm

Características químicas:

De acuerdo al **Decreto 2181/1975**, de 12 de septiembre y sus posteriores modificaciones:

--	--

Humedad (%)	Máx. 12,5
Cenizas (s.m.s.) (%)	Máx. 0,9
Proteínas (s.m.s.) (Nx5,7) (%)	Mín. 11,0
Grado de acidez (s.m.s.) (ml de NaOH 1N/100g)	Máx. 4,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios totales	Máx. 100.000 UFC / g
Coliformes totales	Máx. 100 UFC / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Máx. 100 UFC / g
<i>Clostridium perfringens</i>	Máx. 10 UFC / g
Mohos y levaduras	Máx. 500 UFC / g
<i>Bacillus cereus</i>	Máx. 100 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia / g
<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25g
<i>Listeria monocytogenes (anual)</i>	Ausencia / 25g

CONTAMINANTES:

De acuerdo al **Reglamento (CE) N° 1881/2006**, de la Comisión de 18 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 µg/kg
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	Máx. 4,0 µg/kg
Ocratoxina A	Máx. 3,0 µg/kg



Deoxinivalenol	Máx. 750 µg/kg
Zearalenona	Máx. 75 µg/kg
Plomo	Máx. 0,20 mg/kg
Cadmio	Máx. 0,20 mg/kg

PLAGUICIDAS:

Ausencia de productos fitosanitarios distintos a los autorizados en producción ecológica (**anexo II del Reglamento (CE) 889/2008** de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del **Reglamento (CE) nº 834/2007** del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos).

RECOMENDACIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO:**Tiempo de cocción:**

4 minutos al dente -5 minutos normal.

Recomendación de elaboración:

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 a ebullición durante 4 minutos aproximadamente. Una vez cocida la pasta en su punto, "al dente", escurrirla y condimentarla según el gusto.

Condiciones de almacenamiento y conservación:

Conservar en un lugar fresco y seco.

Población dirigida:

Población en general excepto personas celiacas o intolerantes al gluten.

Producto apto para dietas vegetarianas.

Producto apto para dietas Kosher.

Producto apto para dietas Halal.

FABRICANTE:

PASTAS ALIMENTICIAS ROMERO, S.A.
Avda. de Madrid 43
50360, Daroca (Zaragoza, España)

RGSEAA: 20.000108/Z



Control del documento

Empleado	Responsabilidad	Fecha
Martínez Cercadillo, José Javier	Elaborar	31/05/2019
Boned Juliani, María	Revisar	31/05/2019
Boned Juliani, María	Aprobar	31/05/2019