

**DENOMINACIÓN LEGAL DE VENTA:**

Pasta alimenticia Integral Ecológica de Calidad Superior.

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

	Ingrediente alérgico 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	1420 kJ / 356 kcal
Grasas	2,0 g
De las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de carbono	62,0 g
De los cuales azúcares	4,0 g
Fibra alimentaria	11,0 g
Proteínas	12,0 g
Sal	0,034 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) n° 1169/2011**, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- **Reglamento (CE) n° 834/2007** del Consejo, de 27 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
- **Reglamento (CE) n° 889/2008** de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 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	Marrón, uniforme
Aroma	Típico de la pasta integral, sin olores extraños
Sabor	Típico de la pasta integral, sin sabores extraños

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**Dimensiones:**

Longitud de corte	250,0 (± 10,0) mm
Anchura/Diámetro	1,4 (± 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. 2,0
Proteínas (s.m.s.) (Nx5,7) (%)	Mín. 11,0
Grado de acidez (s.m.s.) (ml de NaOH 1N/100g)	Máx. 5,0

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:**

6 minutos al dente -7 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 6 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	05/06/2019