



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓD.ET.07.06.030
REV. 4
PAG.1/3

Producto: MARAVILLA

Marca ROMERO

Cliente:

Fabricante: PASTAS ALIMENTICIAS
ROMERO, S.A., Avenida Madrid, 43 de
Daroca (Zaragoza)

Código producto cliente:

Denominación legal

Pasta Alimenticia de Calidad Superior

Composición del producto.

Ingredientes:

- Sémola de trigo duro.
- Puede contener trazas de huevo.

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 g
De los cuales, azúcares →	2,9 g
Fibra alimentaria →	3,6 g
Proteínas →	12 g
Sal →	0,03 g

Normativa legal vigente (Incluye modificaciones):

- Reglamentación Técnico Sanitaria sobre la elaboración, circulación y comercio de Pastas Alimenticias .Decreto 2181/1975, de 12 de Septiembre (BOE núm. 220 de 13 de Septiembre) .
- Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Vida útil del producto

Vida útil: 3 años

Consumo preferente/lote

Consumir preferentemente antes del fin de: MES Y AÑO

Lote: ABCD (EJEMPLO:1475)

A= AÑO (1=2011)

BC= SEMANA DEL AÑO (47= semana 47)

D= DÍA DE LA SEMANA (5=viernes)



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓD.ET.07.06.030
REV. 4
PAG.2/3

Dimensiones del producto.

- **Espesor:** 1,65 ($\pm$ 0,1) mm.
- **Longitud o grosor de corte** 1,65 ($\pm$ 0,1) mm
- **Anchura/Diámetro:** 1,65 ($\pm$ 0,1) mm

Composición/paquete.

Características organolépticas:

- **Aspecto:** Unidades de producto enteras sin roturas ni grietas.
- **Color:** Amarillento, uniforme.
- **Aroma:** Característico
- **Sabor:** Característico.

Características Físico-Químicas

Decreto 2181/1975, de 12 de Septiembre (BOE núm. 220 de 13 de Septiembre) y sus posteriores modificaciones.

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

Características Microbiológicas

Aerobios totales	Máx. 100.000 u.f.c./g
Coliformes totales	Máx. 100 u.f.c./g
Staphilococcus Aureus	Máx. 100 u.f.c./g
Clostridium perfringens	Máx. 10 u.f.c./g
Mohos y levaduras	Máx. 500 u.f.c./g
E.Coli	Ausencia / g
Salmonella	Ausencia / 25g

Contaminantes

REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 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	Zearalenona	Máx.75 µg/kg
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	Máx. 4,0 µg/kg	Plomo	Máx 0,20 mg/kg
Ocratoxina A	Máx 3,0 µg/kg	Cadmio	Máx 0,20 mg/kg
Deoxinivalenol	Máx. 750 µg/kg		



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓD.ET.07.06.030
REV. 4
PAG.3/3

Plaguicidas

REGLAMENTO n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus modificaciones.

Recomendaciones de cocción

- Tiempo de cocción: 8 minutos.
- 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 en ebullición durante 8 minutos aproximadamente. Una vez cocida en su punto, “al dente”, escurrirla y condimentarla al gusto.

Condiciones de Almacenamiento y Conservación:

Conservar en lugar fresco y seco.

Uso previsto:

Grupo de consumidores a quien va dirigido: Población en general.

RGSEAA: 20.000108/Z

ELABORADO

SANDRA BONED
Fecha: 14-03-14

REVISADO

MARIA BONED
Fecha: 14-03-14

APROBADO

MARÍA BONED
Fecha: 14-03-14



Pastas Alimenticias Romero S.A.

Avda. Madrid, 43 - 50360 DAROCA (Zaragoza)-Spain

Tel: (+ 34) 976 800105 - Fax: (+ 34) 976 800987

Web: www.pastasromero.com // E-mail: romero@pastasromero.com

TABLA ANEXA Nº I

Descripción Producto / Código Artículo: PASTA SIMPLE: pluma nº3, tiburón, spaghetti, tallarin, espirales, fideua, entrefino, cabello, estrella, maravilla, lluvia, letras, pepitas,, fideo gordo,

Ingredientes alergénicos de declaración obligatoria según el Reglamento 1169/2011.	No	Sí	Indicar el nombre del ingrediente alergénico (Ejemplo: harina de trigo)	Si el ingrediente alergénico no figura como tal en la lista de ingredientes, indicar el ingrediente que lo contiene (Ejemplo: contenida en el colorante, como soporte)	Indicar si puede contener trazas de algún alérgeno
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: - Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa⁽¹⁾ - Maltodextrinas a base de trigo⁽¹⁾ - Jarabes de glucosa a base de cebada - Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	☐	X	Sémola de trigo duro		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	☐ x	☐			
Huevos y productos a base de huevo	☐ X				Puede contener trazas
Pescado y productos a base de pescado, salvo: - Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides. - Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.	☐ x	☐			
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	☐ x	☐			
Soja y productos a base de soja - Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados⁽¹⁾ - Tocoferoles naturales mezclados (E306), D-alfa tocoferol natural, acetato de D-alfa tocoferol natural y succinato de D-alfa tocoferol natural derivados de soja - Fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja	☐ x	☐			



Pastas Alimenticias Romero S.A.

Avda. Madrid, 43 - 50360 DAROCA (Zaragoza)-Spain

Tel: (+ 34) 976 800105 - Fax: (+ 34) 976 800987

Web: www.pastasromero.com // E-mail: romero@pastasromero.com

Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite soja					
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) - lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas. - Lactitol	x ☐	☐			
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados Nueces utilizadas para hacer destilados de alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.	x ☐	☐			
Apio y productos derivados	x ☐	☐			
Mostaza y productos derivados	x ☐	☐			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	x ☐	☐			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	x ☐	☐			
Altramuces y productos a base de altramuces	x ☐	☐			
Moluscos y productos a base de moluscos	x ☐	☐			

(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan.

PASTAS ALIMENTICIAS ROMERO S.A.

Maria Boned

Responsable Calidad, Seguridad Alimentaria
y Gestión Ambiental.