



# ESPECIFICACIONES ARDO FOOD SLU

## PASTA PENNE (4x2 kg)

<b>Nº de Especificación</b>	300001813
<b>Fecha 1ª Edición</b>	29/01/2009
<b>Fecha Revisión</b>	10/05/2021
<b>Revisión Nº</b>	03

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Pasta fresca con forma de tubo corto, de corte oblicuo y estriado en su cara exterior. La pasta se ultracongela individualmente.

El producto ultracongelado se envasa en bolsas de 2 kg, que pasan por un controlador de pesos y un detector de metales, se codifican y se meten en cajas. A continuación, se paletizan y almacenan a - 18 °C o temperaturas inferiores.

Ingredientes: agua, sémola de trigo.

### Tª DE ALMACENAMIENTO Y ENTREGA

La temperatura del producto será de -18 °C, o inferiores, en el almacenamiento y la entrega.

Peso nominal: 2.000 g

Error tolerable por defecto 1: 30 g

Error tolerable por defecto 2: 60 g

Valor medio/ lote:  $\geq 2.000$  g

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

### ENVASE/ EMBALAJE

Bolsa de polietileno. Caja de cartón.

Bolsas / caja 4

Cajas/ capa 9

Capas/ palet 8

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

## **Tamaño**

Longitud: 40-50 mm aprox.  
Diámetro: 10-12 mm aprox.

## **Defectos y tolerancias**

1.000 g de muestra deberán tener como máximo:

a) Materia Extraña: Ausencia.

250 g de muestra deberán tener como máximo:

b) Longitud < 40 mm y >50 mm: 12,5 g  
c) Diámetro < 10 y > 12 mm: 37,5 g  
d) Rotos: 35 g

## **ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO**

-Apariencia: pasta con forma de tubo corto, corte oblicuo y estriado en su cara exterior, de color amarillo pálido.  
-Sabor: típico de la pasta, sin olores ni sabores extraños.  
-Textura: Firme pero tierna.

\* *Cocinar antes de consumir*

### **Modo de empleo:**

#### *Olla*

comienzo a 4°C: 2kg - +/- 1min.  
comienzo a -18°C: 2kg - 1-2min.

#### *Microondas*

comienzo a 4°C: 250g-500g - +/- 1min.  
comienzo a -18°C: 250g-500g - 1-2min.

#### *Sartén*

comienzo a 4°C: 2kg - +/- 1min.  
comienzo a -18°C: 2kg - 1-2min.

#### *Horno de vapor combi*

comienzo a 4°C: 2kg - +/- 1min.  
comienzo a -18°C: 2kg - 1-2min.

#### *Descongelar (en refrigeración)*

2kg - 1-2h.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor medio en 100 g de producto congelado:

Energía:	169 kcal / 714 kJ
Proteínas:	6,5 g
Hidratos de carbono:	31,4 g
De los cuales azúcares:	0,6 g
Grasas:	1,5 g
De las cuales saturadas:	0,3 g
Fibra:	1,9 g
Sal:	0,04 g

## NORMAS BACTERIOLÓGICAS

	Objetivo (ufc)	Máximo (ufc)
Recuento total	100.000 / g	1.000.000 / g
<i>Enterobacteriaceae</i>	1.000 / g	10.000 / g
<i>E. coli</i>	10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 / g	100 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / g	10 / g
<i>Salmonella</i> ( 25 g)	Ausencia	Ausencia

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la directiva 2000/13/EC y sus modificaciones	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto		Alérgenos presentes en: (dar detalles de dónde está localizado)
	SI	NO	SI	NO	
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X		-	-	Sémola de trigo
Altramuces y derivados		X		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X	
Moluscos y derivados		X		X	
Huevos y productos a base de huevos		X		X	
Pescado y productos a base de pescados		X		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X	
Soja y productos a base de soja		X		X	
Leche y sus derivados		X		X	

Frutos de cáscara y productos derivados		X		X	
Apio y productos derivados		X		X	
Mostaza y productos derivados		X		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos > 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO2		X		X	

Nota: En caso de requerirse, está disponible la lista ALBA completa.

## **RESIDUOS DE PESTICIDAS Y OTROS CONTAMINANTES**

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones, así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

## **DECLARACIÓN DE NO-OMG**

Ardo declara que ninguno de sus productos, producidos, envasados, distribuidos ni vendidos están modificados genéticamente. El producto no contiene ningún organismo modificado genéticamente. Tampoco se ha utilizado biotecnología durante la producción.

El producto cumple con la Reglamento CE nº 1829/2003 y 1830/2003.

## **DECLARACIÓN DE NO IRRADIADOS**

Ardo declara que ninguno de sus productos, producidos, envasados, distribuidos ni vendidos contiene ingredientes producidos, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de radiaciones ionizantes según Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE y sus actualizaciones.

## **MARCADO DEL EMBALAJE**

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

**Lote:**           XXYDDD, donde:

XX    indica la fábrica

Y     indica el último dígito del año de producción

DDD  Día del año

**Vida útil:**    Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

MM= Mes   AAAA= Año

La fecha de consumo preferente son 24 meses a partir de la fecha de envasado.

Aprobado por: Juan Luis Reyes

DPTO. DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD