



ESPECIFICACIONES
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - TIBURÓN SIN GLUTEN GALLO

AGLA_00_GCA_ES_076

Edición: 4

Página 1 de 1


Receptor: Departamento: Copia:

MARCA	GALLO
CATEGORÍA	SIN GLUTEN
DENOMINACIÓN COMERCIAL	TIBURÓN
DENOMINACIÓN LEGAL	Pasta de harina de maíz y de arroz
DESCRIPCIÓN	Pasta producida a partir del secado de una masa no fermentada, elaborada con harina de maíz y de arroz
INGREDIENTES	Harina de maíz (80%), Harina de arroz (19.7%), Emulgente E-471 (mono y diglicéridos de ácidos grasos)
ALERGENOS	Gluten < 10 ppm. Puede contener SOJA

PARÁMETROS FISICO-QUÍMICOS		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
HUMEDAD	13% max	Aeróbios mesófilos	10 ⁵ ufc/g max
		<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/ml max
		<i>Salmonella</i>	ND/25g max
		<i>Bacillus cereus</i>	<10 ufc/ml max
		MEDIDAS	
		Longitud de corte: 17-23 mm	Grueso pared: 0.90-1.10 mm

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios para 100g de producto)			
Valor energético	1446 kJ/ 341 kcal	De los cuales azúcares	0.9 g
Grasas	1.7 g	Fibra alimentaria	2.4 g
De las cuales saturadas	0.3 g	Proteínas	6.2 g
Hidratos de carbono	74 g	Sal	0.10 g

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Mantener en lugar fresco y seco.		
DESTINO	Toda la población en general. Incluida la población celíaca por no contener gluten		
USO ESPERADO	Consumo directo mediante cocción en agua, 12 min dente y 14 min suave.		
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	24 meses posteriores a su fabricación.		
DESCRIPCIÓN CONSUMO PREFERENTE	Consumir preferentemente antes del fin de: MM AAAA (mes y año)		
DESCRIPCIÓN DE LOTE	L 123450 LL HH MM L: letra indicativa de lote (invariable) 1: número de factoría 2: año de fabricación 345: día de fabricación (juliano)	0: cero (invariable) LL: línea de envasado HH: hora de envasado MM: minuto de envasado	

PRESENTACIÓN	Envase de polipropileno de 450g	FOTO DEL PRODUCTO
EAN	8410069018571	

OGM	No contiene, conforme a los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 y modificaciones.
IRRADIADOS	No irradiado, conforme al RD 348/2001 y modificaciones.
CONTAMINANTES	Conforme a los Reglamentos 915/2003 y 396/2005 y modificaciones.
SIN GLUTEN	No contiene gluten conforme RE 828/2014