

## SPECIFICATIONS PRODUIT

**ARTICLE : FARFALLE**  
**NR ARTICLE : A4**



**d'Lis Food SA**  
**Turnhoutsebaan 49 • B-3290 Diest**  
**Tel 013/35 10 09 • Fax 013/35 10 08**  
[dllis@dlisfood.com](mailto:dllis@dlisfood.com) • [www.dlisfood.com](http://www.dlisfood.com)

1/4

## 1. INFORMATION GENERALE DU PRODUIT



- **Description du produit:**  
Pâte en forme papillon, surface lisse, précuites, légèrement huilées et salées, surgelées individuellement et qui ne collent pas.
- **Recommandation déclaration:**  
Pâtes préparées avec du blé (durum wheat semolina), précuites et surgelées.
- **Ingrédients:**  
Eau (54,7%), blé (durum wheat semolina) (44,3%), huile de tournesol (0,5%), sel (0,5%)
- **Additifs:**  
Pas d'additifs
- **Contient des allergènes:**  
Glutes
- **Préparation/usage recommandé:**  
**préparations froides**
  - laisser décongeler les pâtes et y ajouter les différents ingrédients
  - pour un emploi immédiat, décongeler les pâtes sous l'eau tiède du robinet, laisser égoutter et puis ajouter les ingrédients de la salade**préparations chaudes**  
Les pâtes ne doivent pas être dégelées
  - directement dans l'eau (95°C) pendant 30 secondes
  - réchauffer dans une sauce ou travailler au wok avec des légumes par exemple
  - au four combi steamer, sur des plaques gastro perforées, 4 minutes avec vapeur
- **Date limite de conservation et conditions de stockage:**  
La date limite de conservation est 18 mois dans l'emballage original fermé, conservation à -18°C ou bas.

## 2. PARAMETRES SENSORIELS

- **Aspect/couleur:** couleur de pâtes typiques, blanc jaune
- **Odeur:** odeur spécifique au produit, comme du blé-semolina
- **Goût:** goût spécifique au produit, comme du blé-semolina
- **Texture/fermeté:** al dente, pas dur – pas tendre

## SPECIFICATIONS PRODUIT

**ARTICLE : FARFALLE**  
**NR ARTICLE : A4**



**d'Lis Food SA**  
**Turnhoutsebaan 49 • B-3290 Diest**  
**Tel 013/35 10 09 • Fax 013/35 10 08**  
[dllis@dlisfood.com](mailto:dllis@dlisfood.com) • [www.dlisfood.com](http://www.dlisfood.com)

2/4

### 3. PARAMETRES PHYSIQUES

Paramètre	Valeur Indicative	Tolérance
Longeur	41,0 mm	+/- 4,0 mm
Diamètre	31,0 mm	+/- 2,0 mm
Hauteur	9,0 mm	+/- 1,0 mm

### 4. PARAMETRES CHIMIQUES

Toutes les données chimiques renvoient à 100g du produit fini et sont des valeurs calculées.

Paramètre	Valeur cible	Tolérance
Teneur en eau	60,0 %	+/- 2,0 %
Energie	165 kcal/698 kJ	
Lipides	0,9 g	
dont acides gras saturés	0,3 g	
Glucides	33,2 g	+/- 15,0 %
dont sucres	0,9 g	
Fibres	1,3 g	
Protéines	5,3 g	+/- 1,5 g
Sel	0,5 g	+/- 20,0 %

### 5. DONNEES MICROBIOLOGIQUES

La valeur des données microbiologiques est le résultat du moyen des analyses microbiologiques du produit. Les valeurs limites mentionnées sont conformément les valeurs microbiologiques, recommandées par le Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie. Les testes ont été exécuté par une laboratoire agréée.

Paramètre (méthode de recherche)	Valeur cible (cfu/g)	Valeur limite (cfu/g)
Nombre de germe total (DIN 10161-1:1984-02)	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Enterobacteriaceae (DIN 10164-1:1986-08)	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
E.coli (DIN 10110:1994-08)	Pas présente dans 25 g	10 <sup>1</sup>
Salmonella (DIN EN ISO 6579:2003)	Pas présente dans 25 g	Pas présente dans 25 g
Koagulase-positiv Staphylococcus (DIN EN ISO 6888-1:1999)	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus (DIN EN ISO 7932:2005)	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Listeria monocytogenes (DIN EN ISO 11290-1:2005)	Pas présente dans 25 g	10

## SPECIFICATIONS PRODUIT

**ARTICLE : FARFALLE**  
**NR ARTICLE : A4**



**d'Lis Food SA**  
**Turnhoutsebaan 49 • B-3290 Diest**  
**Tel 013/35 10 09 • Fax 013/35 10 08**  
[dllis@dlisfood.com](mailto:dllis@dlisfood.com) • [www.dlisfood.com](http://www.dlisfood.com)

3/4

## 6. ALLERGENES

Allergènes	Présent (oui/non)	Remarques
Céréales contenant du gluten	Oui	
Crustacés	Non	
Oeufs	Non	1)
Poissons	Non	
Arachides	Non	
Soja	Non	
Lait	Non	
Fruits à coques	Non	
Céleri	Non	
Moutarde	Non	
Graines de sésame	Non	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Non	
Lupin	Non	
Mollusques	Non	

1) Contamination avec pâtes aux œufs ne peut être exclue totalement.

## 7. INFORMATION EMBALLAGE

- 4 x 2,5 kg : produit emballé dans un sac PE imprimé par carton étiqueté (388 x 296 x 288 mm)
- 6 cartons par couche
- 48 cartons/8 couches: par palette norme européenne (hauteur de la palette 1,90 m)

## 8. CODE EAN

- Code EAN sac 2,5 kg 54 13835 62051 3
- Code EAN carton 4 x 2,5 kg 54 13835 62251 7

## 9. DECLARATION LEGALE

Ce produit est conforme aux prescriptions légales de la Communauté Européenne.

## SPECIFICATIONS PRODUIT

**ARTICLE : FARFALLE**  
**NR ARTICLE : A4**



**d'Lis Food SA**  
**Turnhoutsebaan 49 • B-3290 Diest**  
**Tel 013/35 10 09 • Fax 013/35 10 08**  
[dllis@dlisfood.com](mailto:dllis@dlisfood.com) • [www.dlisfood.com](http://www.dlisfood.com)

4/4

### 10. GMO

Nos produits ne sont pas obligés d'être déclaré, ni à la réglementation concernant la nourriture manipulé génétiquement étant en vigueur dans le présent, ni à la régularisation du EU (1829/2003 – 1830/2003) concernant l'étiquetage, l'admissibilité et traçabilité de la nourriture manipulé génétiquement et de la nourriture pour animaux.

### 11. IRRADIATION

Ce produit et tous les composants utilisés n'ont pas été irradiés.

### 12. DETECTION METAUX

Tous les produits ont été vérifiés aux métaux avant l'emballage. Sensibilité: diamètre 1,75 mm pour Fe, diamètre 1,75 mm pour les non-Fe, diamètre de 2,5 mm pour l'acier inoxydable.

Document établi à Diest, le 4 Juillet 2014.