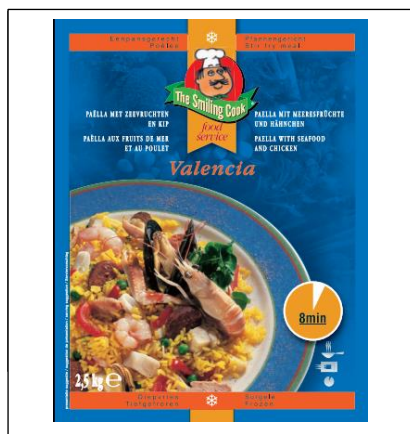




## SPÉCIFICATION PRODUIT

Réf.	<b>B7</b>
Nom et emballage	<b>Paella Valencia (2 x 2,5 kg)</b>
EAN unité commerciale (carton)	<b>5413835120068</b>
EAN unité de vente (sachet)	<b>5413835100060</b>
Intrastat	<b>16056900</b>

### 1. INFORMATION GÉNÉRALE DU PRODUIT



#### Description du produit

Plat Espagnol traditionnel, prêt à l'emploi avec riz jaune, viande de poulet, colin, poivron rouge, rondelles de chorizo, crevettes roses, tomates, chair de moules, petits pois, rondelles de calamar, oignons, safran, épices et huile végétale.

#### Recommandation déclaration

Riz jaune précuit (50% : eau, riz, curcuma), légumes (17% : poivrons rouges, petits pois, tomates, oignons), lanières de poulet rôties (7% : poulet, huile de tournesol, fécule de pommes de terre, sel,), **colin** (7%), tranches de chorizo (5%) : chair de porc, saindoux, sel, épices, arôme, arôme naturel de poivre, arôme de fumée, antioxydants (acide ascorbique, ascorbate de sodium),

conservateur (nitrite de sodium), colorants (caramel, caroténoïdes)), **moules** (4%) : chair de **moule** cuite, eau), **crevettes** (4% : **crevettes**, eau, sel, régulateur d'acidité : citrates de sodium), anneaux de **calamar** (2%) (**calamar**, eau), huile de tournesol, mélange d'épices (sel, maltodextrine, protéines végétales hydrolysées (**soja**), arôme (**œufs**, **lait**, **soja**), **poisson** en poudre, poudre de bouillon de légumes (ail, **céleri**, oignons), extrait de **crevettes**, dextrose, amidon, extrait d'épices et herbes, extrait de légumes (**céleri**), huile de tournesol, exhausteurs de goût (guanylate disodique, inosinate disodique), antiagglomérant (dioxyde de silicium), acide citrique, poivron, sucre).

Allergènes: œufs, lait, soja, céleri, crustacés, poisson, mollusques.

Conditions de stockage: la date limite de conservation est 18 mois dans l'emballage original fermé, conservation à -18°C. Pour un meilleur résultat : ne pas décongeler avant utilisation. Ne plus recongeler une fois dégelé.

#### Préparation:

C'est un produit prêt à l'emploi.

La méthode préférée est une poêle ou un wok: ajouter une petite quantité d'huile dans le wok ou la poêle et ajouter la quantité désirée de paella dans la poêle ou wok chauffée. Cuire la paella pendant +/- 8 minutes, en remuant fréquemment le produit.

### 2. IRRADIATION

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



### 3. VALEURS NUTRITIONNELS

Paramètre	Par 100 g
Energie	136 kcal / 540 kJ
Lipides	4,3 g
dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	16 g
dont sucres	0,7 g
Fibres	0,7 g
Protéines	7,2 g
Sel	1,30 g

### 4. OGM

Nos produits ne sont pas obligés d'être déclaré, ni à la réglementation concernant la nourriture manipulée 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 manipulée génétiquement et de la nourriture pour animaux.

### 5. DONNEES MICROBIOLOGIQUES

	Norme (m)	Tolérance (3m)	M=10m
Nombre de germes total (48h/30°C)	≤ 500.000	≤ 1.500.000	≤ 5.000.000
Total coliformes (24-48h/30°C)	≤ 5.000	≤ 15.000	≤ 50.000
<i>Escherichia coli</i> (24h/44°C)	≤ 10	≤ 30	≤ 100
levures	≤ 1.000	≤ 3.000	≤ 10.000
Moisissures	≤ 1.000	≤ 3.000	≤ 10.000
<i>Salmonella</i>	absente en 25 g		
<i>Listeria monocytogenes</i>	absente en 0,01 g		

### 6. EMBALLAGE

Données	Unité commerciale	Unité de vente
EAN	5413835120068	5413835100060
Contenu (pièces)	2 x 2,5 kg	2,5 kg
Emballage	Carton	Sac PE imprimé
Dimensions emballage	380 x 240 x 110 mm	300 x 235 x 5 mm
Poids emballage vide	290 g	3 g

### 7. DONNÉES LOGISTIQUES

Données	
Nombre cartons par couche	9
Nombre couches par palette	14
Nombre cartons par palette	126
Poids total produit par palette	630 kg
Dimensions palette (longueur x largeur)	120 x 80 cm
Hauteur maximale (empilée), incl. palette	1,90 m



#### 8. DÉCLARATION LÉGALE

Ce produit et son emballage sont conforme aux prescriptions légales de la Communauté Européenne.

#### 9. DÉTECTION MÉTAUX

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.

Établi à Diest dd. 01.04.2020	
-------------------------------	--