



SPÉCIFICATION PRODUIT

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Réf. | A23 |
| Nom et emballage | Conchiglie (4 x 2,5 kg) |
| EAN unité commerciale (carton) | 5413835653009 |
| EAN unité de vente (sachet) | 5413835620452 |
| Intrastat | 19023090 |

1. INFORMATION GÉNÉRALE DU PRODUIT



Description du produit

Pâtes en forme de coquilles extrudés, précuites, légèrement huilées et salées, surgelées individuellement et qui ne collent pas.

Recommandation déclaration

Pâtes préparées avec du semoule de blé dur (durum wheat semolina), précuites et surgelées.

Ingrédients

Eau (54,2%), semoule de **blé** dur (durum wheat semolina) (44,8%), huile de tournesol (0,5%), sel (0,5%).

Additifs: pas d'additifs.

Allergènes: gluten

Conditions de stockage: la date limite de conservation est 18 mois dans l'emballage original fermé, conservation à -18°C ou bas.

Préparation:

- Préparations froides (salades)
 - 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)
 - réchauffer pendant 30 sec. dans de l'eau chaude ($\pm 95^{\circ}\text{C}$) légèrement salée.
 - 4 min. (100°C) au four vapeur.
 - réchauffer directement dans une sauce ou au wok.

2. PARAMÈTRES SENSORIELS

| | |
|-----------------|---|
| Aspect/couleur | Couleur de pâtes typiques (blanc/jaune) |
| Odeur | Odeur spécifique au produit |
| Goût | Goût spécifique au produit |
| Texture/fermeté | Al dente, pas dur/pas tendre |



3. PARAMÈTRES PHYSIQUES

| Paramètre | Valeur indicative | Tolérance |
|--------------------|-------------------|------------|
| Longueur | 44,0 mm | +/- 6,0 mm |
| Largeur | 17,0 mm | +/- 5,0 mm |
| Hauteur | 15,0 mm | +/- 3,0 mm |
| Coquilles ouvertes | max. 10% | |

4. VALEURS NUTRITIONNELS

| Paramètre | Valeur cible | Tolérance |
|--------------------------|-----------------|------------|
| Teneur en eau | 61,5 % | +/- 2,0 % |
| Energie | 158 kcal/671 kJ | |
| Lipides | 1,0 g | |
| dont acides gras saturés | 0,1 g | |
| Glucides | 30,5 g | +/- 15,0 % |
| dont sucres | 0,4 g | |
| Fibres | 2,0 g | |
| Protéines | 5,4 g | +/- 1,5 % |
| Sel | 0,5 g | +/- 20 % |

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

5. ALLERGÈNES

| Allergènes | Présent (oui/non) | Présent en usine | Présent à la ligne |
|---|-------------------|------------------|--------------------|
| Céréales contenant du gluten | Oui | Oui | Oui |
| Crustacés | Non | Non | Non |
| Oeufs | Non | Oui | Oui (1) |
| Poissons | Non | Non | Non |
| Arachides | Non | Non | Non |
| Soja | Non (2) | Non | Non |
| Lait | Non | Non | Non |
| Fruits à coques | Non | Non | Non |
| Céleri | Non | Non | Non |
| Moutarde | Non | Non | Non |
| Graines de sésame | Non | Non | Non |
| Sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l | Non | Non | Non |
| Lupin | Non | Non | Non |
| Mollusques | Non | Non | Non |

(1) Traces d'œufs peuvent être détectées dans le produit fini.

(2) Traces de soja possibles dans la semoule de blé dur (durum wheat semolina).

6. 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.



7. IRRADIATION

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

8. 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, recommandée par le « Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie ». Les tests ont été exécuté par une laboratoire agréé.

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

9. EMBALLAGE

| Données | Unité commerciale | Unité de vente |
|----------------------|--------------------|------------------|
| EAN | 5413835653009 | 5413835620452 |
| Contenu (pièces) | 4 x 2,5 kg | 2,5 kg |
| Genre emballage | Carton | Sac PE imprimé |
| Dimensions emballage | 388 x 288 x 296 mm | 320 x 260 x 8 mm |
| Poids emballage vide | 350 g | 8 g |

10. DONNÉES LOGISTIQUES

| Données | |
|---|-------------|
| Nombre cartons par couche | 8 |
| Nombre couches par palette | 6 |
| Nombre cartons par palette | 48 |
| Poids total produit par palette | 480 kg |
| Dimensions palette (longueur x largeur) | 120 x 80 cm |
| Hauteur maximale (empilée), incl. palette | 1,90 m |

11. DÉCLARATION LÉGALE

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

12. 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. 01.01.2019 Date dernière modification: 20.10.2017 | |
|---|--|