SPÉCIFICATION PRODUIT

Réf.	**A10**
Nom et emballage	**Tagliatelli nid 50 g (1 x 5 kg)**
EAN unité commerciale + de vente (carton)	**5413835100237**
Intrastat	**19023090**

1. INFORMATION GÉNÉRALE DU PRODUIT

Description du produit

Tagliatelli, précuit, légèrement huilé et salé, surgelé en portions de 50 gr (nids).

Recommandation déclaration

Pâtes préparées avec du semoule de blé dur (durum wheat semolina), œuf et curcuma, légèrement huilées et salées, précuites et surgelées.

Ingrédients

Eau (50,25%), semoule de **blé** dur (durum wheat semolina) (47,6%) , poudre d'**œufs** (1,1%), huile de tournesol (0,5%), sel (0,5%), poudre curcuma (0,05%).

Additifs: pas d'additifs.

Allergènes: gluten, œufs

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

Préparation:

- Préparation chaude (les pâtes ne doivent pas être dégelées)
  - réchauffer pendant 75 sec. dans de l'eau chaude (± 95°C) légèrement salée.
  - 4 min. (100°C) au four vapeur.

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 tagliatelli	320 mm	+/- 30,0 mm
Diametre nid	70 mm	+5/-10 mm
Largeur	5,5 mm	+/- 0,5 g
Poids	50 g	+/- 5 g

4. VALEURS NUTRITIONNELS

Paramètre	Valeur cible (100 g)	Tolérance
Teneur en eau	58,0 %	+/- 2,0 %
Energie	163 kcal/691kJ	
Lipides	1,7 g	
dont acides gras saturés	0,2 g	
Glucides	30,3 g	+/- 15,0 %
dont sucres	1,2 g	
Protéines	5,9 g	+/- 1,5 g
Sel	0,5 g	+/- 20 %

Teneur en acide gras trans (de provenance non animale) par 100 g de matière grasse: max. 1 g

5. ALLERGÈNES

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

(2) Peut contenir des traces de soja, moutarde 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 un 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 + de vente
EAN	5413835100237
Contenu (pièces)	1 x 5 kg
Genre emballage	Carton et sac PE bleu
Dimensions emballage	388 x 288 x 181 mm
Poids emballage vide	290 g

10. DONNÉES LOGISTIQUES

Données	
Nombre cartons par couche	8
Nombre couches par palette	9
Nombre cartons par palette	72
Poids total produit par palette	360 kg
Dimensions palette (longueur x largeur)	120 x 80 cm
Hauteur maximale (empilée), incl. palette	1,80 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. 27.03.2023	