

**Identification produit :**

Poids net / Contenance :	500g
Réf. Interne :	A6846AR
EAN :	3760077536846
DLC à production :	36 mois
DLC garantie :	24 mois
Dénomination légale :	Pâtes alimentaires de qualité supérieure aromatisées à la betterave, aux épinards, au curcuma, au paprika, à la tomate et à l'encre de seiche.
Nomenclature douanière :	19021990
Temps de cuisson :	5 min environ

**Liste des Ingrédients** (à la mise en œuvre):

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale.	Présence / Absence d'allergène <small>Si présence, indiquer la nature</small>	Quantité mise en œuvre (%)
Semoule de <b>blé</b> dur de qualité supérieure.	Végétale	Gluten	
Tomates	Végétale	/	3%
Betteraves déshydratées	Végétale	/	3%
Epinards déshydratés	Végétale	/	3%
Curcuma	Végétale	/	3%
Paprika	Végétale	/	3%
<b>Encre de seiche</b>	Végétale	Mollusque	3%

**Liste des ingrédients étiquetés :**

Semoule de **blé** dur de qualité supérieure, betteraves déshydratées (3%), épinards déshydratés (3%), curcuma (3%), paprika (3%), tomates (3%), **encre de seiche** (3%).

**Caractéristiques organoleptiques** (avant cuisson) :

Aspect	Pâtes colorées en forme de farfalle.
Couleur	Jaune clair / Rouge / Vert / Noir / Jaune foncé
Goût	Typique des pâtes et des pâtes aromatisées.
Odeur	Typique des pâtes.
Texture	Cassable, vitreuse.

**Allergène(s) :**OUI 

-

NON 

Si OUI, le(s)quel(s) :

<b>Gluten</b>	Semoule de blé dur
<b>Mollusque</b>	Encre de seiche

**OGM** (reg. CE 1829-1830 de 2003) :OUI 

-

NON

**Valeurs nutritionnelles :**

Valeurs pour 100g de produit.

Valeur énergétique :	371 kcal - 1553 kJ
Matières grasses :	1,5 g
dont acides gras saturés :	0,7 g
Glucides :	75 g
dont sucres :	3,5 g
Fibres :	3,0 g
Protéines :	13 g
Sel :	0 g

**Caractéristiques physico-chimiques :**

Critères	Cible - Tolérances
Humidité (%)	Max 12,5
Cendres (sur mat. sèche)	Max 0,90
Protéines (azote x 5,70)	Min. 10,5
Aw	< 0,6
Présence de blé tendre (%)	Max 3

**Contaminants :**

Critères	Cible - Tolérances
Pesticides	Dans la limite réglementaire
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/kg – (reg. CE 1881/06)
Aflatoxine B1	Max 2 µg/kg – (reg. CE 1881/06)
Ochratoxine A	Max 3 µg/kg – (reg. CE 1881/06)
Zéaralénone	Max 75 µg/kg – (reg. CE 1881/06)
Déoxynivalénoles	Max 750 µg/kg – (reg. CE 1881/06)
Métaux lourds (cadmium et plomb)	Cadmium : max 0,2 mg/kg – Plomb : max 0,2 mg/kg – (reg. CE 1881/06)
Corps étrangers métalliques et non-métalliques	Absence

**Caractéristiques microbiologiques :**

Critères	Cible - Tolérances
Flore mésophile aérobie totale (CBT) (ufc/g)	Max 10.000 ufc/g
Entérobactéries (ufc/g)	Max 10
Staphylocoques coagulase positive (ufc/g)	Max 100
Moisissures (ufc/g)	Max 100
Salmonella /25g	Absence

**Conditions de conservation :**

Avant ouverture :	A conserver dans endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
Après ouverture :	Bien refermer le sachet et le conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

**Logistique / Palettisation :**

	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (brut)
UVC	13	8	30	0,52
CARTON	38,5	29	23,8	3,6
PALETTE (Epal 120x80 – 20cm/15kg)	120	80	160	193

UVC / CARTON (PCB)	6
CARTONS / COUCHE	8
COUCHES / PALETTE	6
CARTONS / PALETTE	48
UVC / PALETTE	288