

LISTE DES INGRÉDIENTS

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Semoule de blé dur	Végétale	Céréales contenant du gluten (Blé)	/
Encre de seiche	Animale	Mollusques	2

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE

Semoule de blé dur, encre de seiche (mollusques) 2%
Peut contenir des traces de soja et de moutarde

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE

Céréales contenant du gluten (Blé), mollusques
Peut contenir des traces de soja et de moutarde

OGM selon le Reg. 1829/2003CE - 1830/2003/CE et la Dir. 90/200/CE

Absence

CONDITIONS DE CONSERVATION

AVANT OUVERTURE:	À conserver dans un endroit frais et sec
APRES OUVERTURE:	Bien refermer le sachet et conserver dans un endroit frais et sec

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
Flore totale	Max. 10 000 ufc/g
Entérobactéries totales	Max. 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	Max. 100 ufc /g
Salmonelle	Absent dans 25 g
Moisissures	Max. 100 ufc /g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critères	Cible - Tolérances
Métaux lourds	Limites réglementaires UE
Résidus pesticides	Limites réglementaires UE
Humidité	Max. 12,5%
Cendres (exprimée sur m.s.)	Max. 0,90
Protéines (azote x 5,70)	Min. 10,5
Aw	0,35
Acidité (exprimée sur m.s.)	Max 4
Présence de blé tendre	Max 3%

CONTAMINANTS

Critères	Cible - Tolérances
Aflatoxines B1 + B2 + G1 + G2	Max. 4 µg/kg
Aflatoxine B1	Max. 2 µg/kg
Ochratoxine A	Max. 3 µg/kg
DON	Max. 750 µg/kg
ZEA	Max. 75 µg/kg

IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL MOCK UP



MARQUE : FLORELLI

RÉF INTERNE: A0189FL

GENCOD: 3760077530189

DÉNOMINATION LÉGALE: Pâtes à l'encre de seiche

POIDS NET: 500 g

DDM PRODUCTION: 1080 jours

DDM GARANTIE 720 jours

RÉCEPTION:

NOMENCLATURE 19021100

DOUANIÈRE:

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

ASPECT	Typique des spaghetti
COULEUR	Noire
GOÛT	Typique des spaghetti à l'encre de seiche
ODEUR	
TEXTURE	Lisse

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G

Énergie	1534 kJ / 362 kcal
Matières grasses	1,1 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	76 g
dont sucres	3,1 g
Fibres alimentaires	1,8 g
Protéines	11 g
Sel	0,02 g

PALETTISATION

UVC / CARTON (PCB)	12
CARTONS / COUCHE	6
COUCHES / PALETTE	12
CARTONS / PALETTE	72
UVC / PALETTE	864
HAUTEUR PALETTE (cm)	188
POIDS BRUT PALETTE (kg)	504