

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 de qualité supérieure	Végétale	Céréales contenant du gluten (Blé)	/
Légumes déshydratés en proportion variable (betterave, épinards, tomate)	Végétale	/	2,1
Encre de seiche	Animale	Mollusques	0,4
Curcuma	Végétale	/	0,3
Paprika	Végétale	/	0,2

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE

Semoule de blé dur de qualité supérieure, légumes déshydratés en proportion variable (betterave, épinards, tomate) 2,1%, encre de seiche (MOLLUSQUES) 0,4%, curcuma 0,3%, paprika 0,2%

Peut contenir des traces d'œufs, de soja, de moutarde, de céleri et de graines de sésame

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

Céréales contenant du gluten (Blé), Mollusques

Peut contenir des traces d'œufs, de soja, de moutarde, de céleri et de graines de sésame

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

Absence

CONDITIONS DE CONSERVATION

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

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Entérobactéries	< 10 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Coliformes totaux à 30°C	< 10 ufc/g
Salmonella spp	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	Absent / 25g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET CONTAMINANTS

Critères	Cible - Tolérances
Métaux lourds	Limites réglementaires UE
Résidus pesticides	Limites réglementaires UE
Aflatoxines totales (Somme B1+B2+G1+G2)	2,0 µg/kg
Aflatoxine B1	4,0 µg/kg
Cadmium	0,1 mg/kg
Plomb	0,2 mg/kg
Mercurure	0,1 mg/kg

IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL



MARQUE : FLORELLI

RÉF INTERNE: A8826FL

GENCOD: 3760077538826

DÉNOMINATION LÉGALE: Pâtes aromatisées à la betterave, aux épinards, à la tomate, à l'encre de seiche, au curcuma et au paprika

POIDS NET: 250g

DDM PRODUCTION: 720 jours

DDM GARANTIE

RÉCEPTION: 480 jours

NOMENCLATURE

DOUANIÈRE: 19021990

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

ASPECT	Pâtes colorées en forme de farfalle
COULEUR	Jaune clair / Jaune foncé / Orange / Rouge / Vert / Noir
GOÛT	Typique des pâtes et des pâtes aromatisées
ODEUR	Caractéristique des pâtes
TEXTURE	Typique des pâtes au temps de cuisson recommandé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G

Énergie	1514 kJ / 357 kcal
Matières grasses	1,9 g
dont acides gras saturés	0,6 g
Glucides	70 g
dont sucres	3,9 g
Fibres alimentaires	4,1 g
Protéines	13 g
Sel	0,08 g

PALETTISATION

UVC / CARTON (PCB)	12
CARTONS / COUCHE	8
COUCHES / PALETTE	8
CARTONS / PALETTE	64
UVC / PALETTE	768
HAUTEUR PALETTE (cm)	196
POIDS BRUT PALETTE (kg)	264