



|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <b>SPÉCIFICATION DE PRODUIT</b>                       | CQ-Révision 10<br>13/02/2025<br>Page 1/2 |
|  | <b>F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA</b> | SP- 0XV2310                              |

| IDENTIFICATION                              |   |   |
|---|---|---|
| Dénomination légale de vente                | PATES ALIMENTAIRES AUX ŒUFS<br>AUX ÉPINARDS   |  |
| Nom du produit                              | <b>FETTUCCINE n°310</b>   |   |
| Code article                                | <b>0XV2310</b>  |   |
| Poids net/volume                            | 250 g   |   |
| INFORMATIONS                                |   |   |
| Ingrédients                                 | Semoule de <b>blé dur</b> , <b>œufs</b> frais pasteurisés (23,5%), épinards (10%).  |   |
| Allergènes*                                 | <b>Blé, œufs</b> . Peut contenir du <b>soja</b> et de la <b>moutarde</b> .  |   |
| Pays d'origine du blé                       | UE et Hors UE   |   |
| Pays de meunerie                            | Italie  |   |
| Informations complémentaires                | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Œufs de poules élevées au sol</li> <li>➤ Épinards à feuilles tendres</li> <li>➤ Épaisseur de la feuille 0,90 mm</li> </ul> |   |
| Date Limite Consommation                    | 24 mois   |   |
| Modalité de conservation                    | Conserver à l'abri des sources de chaleur, de la lumière et éviter les endroits humides   |   |
| Méthodes de préparation et temps de cuisson |   | 7 minutes   |
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE             |   |   |
| Aspet                                       | Pâtes en forme de nids avec feuille rustique et épaisse   |   |
| Couleur                                     | Vert  |   |
| Odeur                                       | Typique de pâtes aux œufs aux épinards  |   |
| Saveur                                      | Délicate de pâtes aux œufs aux épinards   |   |
| Consistance                                 | Bonne structure consistante et homogène   |   |
| VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g  |   |   |
| Énergie                                     | 1546 kJ/365 kcal  |   |
| Grasses                                     | 4,2 g   |   |
| - dont: acides gras saturés                 | 1,3 g   |   |
| Glucides                                    | 65 g  |   |
| - dont: sucres                              | 2,2 g   |   |
| Fibres alimentaires                         | 3,8 g   |   |
| Protéines                                   | 15 g  |   |
| Sel   | 0,13 g  |   |
| CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUE         |   |   |
| Humidité                                    | ≤ 12,50%  |   |
| Cendres sur la matière sèche                | ≤ 1,15%   |   |
| Acidité                                     | ≤ 5°  |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
|  <p><b>DE CECCO</b><br/>- Mugnai dal 1831 -</p> | <b>SPÉCIFICATION DE PRODUIT</b>                       | CQ-Révision 10<br>13/02/2025<br>Page 2/2 |
|   | <b>F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA</b> | SP- 0XV2310                              |

| CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES             |  |                 |
|---|--|-----------------|
| <i>Flore aérobie totale à 30°C</i>            | < 10.000 UFC/g   |                 |
| <i>Staphylocoques à coag. Positive</i>        | < 100 UFC/g  |                 |
| <i>Salmonella Spp.</i>                        | Absence/25g  |                 |
| RÉFÉRENCES NORMATIVES                         |  |                 |
| <i>Pâtes dénomination et caractéristiques</i> | Décret italien DPR n°187 du 09/02/2001                                 |                 |
| <i>Critères microbiologiques</i>              | Note ministérielle italienne 32 du 3 août 1985 (Ministère de la Santé) |                 |
| <i>Pesticides résidus</i>                     | Règlement (EU) 2005/396 et modifications successives                   |                 |
| <i>Mycotoxines et Métaux Lourds</i>           | Règlement (EU) 2023/915 et modifications successives                   |                 |
| <i>Informations d'étiquetage*</i>             | Règlement (EU) 2011/1169 et modifications successives                  |                 |
| EMBALLAGE                                     |  |                 |
| <i>Primaire</i>                               | Barquett: carton alimentaire   |                 |
|   | Film: polypropylène (PP)   |                 |
| <i>Secondaire</i>                             | Caisse: carton   |                 |
| PROCESSUS DE PRODUCTION                       |  |                 |
| 1. Réception du grain                         | 4. Pétrir la semoule avec l'œufs et les épinards                       | 7. Séchage lent |
| 2. Meunerie                                   | 5. Extrusion, tréfilage ou laminage                                    | 8. Emballage    |
| 3. Transfert de la semoule                    | 6. Couper  | 9. Stockage     |