



SPÉCIFICATION PRODUIT

Réf.	A1
Nom et emballage	Fusilli (4 x 2,5 kg)
EAN unité commerciale (carton)	5413835622524
EAN unité de vente (sachet)	5413835620520
Intrastat	19023090

1. INFORMATION GÉNÉRALE DU PRODUIT



Description du produit

Pâtes tournées en spirale, surface lisse, précuites, légèrement huilées et salées, surgelées individuellement et qui ne collent pas.

Recommandation déclaration

Pâtes préparées avec du semoule de blé dur (durum wheat semolina), précuites et surgelées.

Ingrédients

Semoule de **blé** dur (51,2%), eau (47,8%), huile de tournesol (0,5%), sel (0,5%).

Additifs: pas d'additifs.

Allergènes: gluten

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

Préparation:

- Préparations froides (salades)
 - laisser décongeler les pâtes et y ajouter les différents ingrédients (les pâtes décongelées doivent être consommées dans les 3 jours, stockage à 5°C maximum).
 - pour un emploi immédiat, décongeler les pâtes sous l'eau tiède du robinet, laisser égoutter et puis ajouter les ingrédients de la salade
- Préparations chaudes (les pâtes ne doivent pas être dégelées)
 - réchauffer pendant 30 sec. dans de l'eau chaude ($\pm 95^{\circ}\text{C}$) légèrement salée.
 - 4 min. (100°C) au four vapeur.
 - réchauffer directement dans une sauce ou au wok.

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	45,0 mm	+/- 10,0 mm
Diamètre	11,0 mm	+/- 1,5 mm

4. VALEURS NUTRITIONNELS

Paramètre	Valeur cible (100 g)	Tolérance
Teneur en eau	56,0 %	+/- 2,0 %
Energie	180 kcal/764 kJ	
Lipides	1,1 g	
dont acides gras saturés	0,1 g	
Glucides	34,8 g	+/- 15,0 %
dont sucres	0,4 g	
Fibres	1,9 g	
Protéines	6,1 g	+/- 1,5 %
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)	Présent en usine	Présent à la ligne
Céréales contenant du gluten	Oui	Oui	Oui
Crustacés	Non	Non	Non
Oeufs	Non	Oui	Oui (1)
Poissons	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non (2)	Non	Non
Lait	Non	Non	Non
Fruits à coques	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

(1) Traces d'œufs peuvent être détectées dans le produit fini.

(2) Traces de soja possibles 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 une 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	Unité de vente
EAN	5413835622524	5413835620520
Contenu (pièces)	4 x 2,5 kg	2,5 kg
Genre emballage	Carton	Sac PE imprimé
Dimensions emballage	388 x 288 x 296 mm	320 x 260 x 8 mm
Poids emballage vide	350 g	8 g

10. DONNÉES LOGISTIQUES

Données	
Nombre cartons par couche	8
Nombre couches par palette	6
Nombre cartons par palette	48
Poids total produit par palette	480 kg
Dimensions palette (longueur x largeur)	120 x 80 cm
Hauteur maximale (empilée), incl. palette	1,90 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. 01.01.2019 Révision: 25.03.2021	
---	--