

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 ( <b>Blé</b> )	/
Encre de seiche	Animale	<b>Mollusques</b>	0,6

GRÉDIENTS ÉTIQUETÉE
Semoule de blé dur de qualité supérieure, encre de seiche ( <b>MOLLUSQUES</b> ) 0,6%
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 ( <b>Blé</b> ), <b>Mollusques</b>
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	
<b>AVANT OUVERTURE:</b>	Conserver dans endroit frais et sec
<b>APRES OUVERTURE:</b>	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



<b>MARQUE :</b>	FLORELLI
<b>RÉF INTERNE:</b>	A8833FL
<b>GENCOD:</b>	3760077538833
<b>DÉNOMINATION LÉGALE:</b>	Pâtes à l'encre de seiche
<b>POIDS NET:</b>	250g
<b>DDM PRODUCTION:</b>	720 jours
<b>DDM GARANTIE</b>	480 jours
<b>RÉCEPTION:</b>	
<b>NOMENCLATURE</b>	19021990
<b>DOUANIÈRE:</b>	

PROFIL ORGANOLEPTIQUE	
<b>ASPECT</b>	Pâtes colorées en forme de farfalle
<b>COULEUR</b>	Jaune clair / Noir
<b>GOÛT</b>	Typique des pâtes et des pâtes aromatisées
<b>ODEUR</b>	Caractéristique des pâtes
<b>TEXTURE</b>	Typique des pâtes au temps de cuisson recommandé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G	
<b>Énergie</b>	1514 kJ / 357 kcal
<b>Matières grasses</b>	1,9 g
<b>dont acides gras saturés</b>	0,6 g
<b>Glucides</b>	70 g
<b>dont sucres</b>	3,9 g
<b>Fibres alimentaires</b>	4,1 g
<b>Protéines</b>	13 g
<b>Sel</b>	0,08 g

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