



Fiche Technique Produit Fini

| | |
|------------------------------|-----------------|
| N° de réf. : | R&D-EN-03 |
| Date révision : | 20/11/2023 |
| Version : | 10 |
| Réd./Approb. : | MV / NL |
| N° Référence produit : | PF-0026 |
| Révision FT version / date : | 13 / 25/01/2024 |

IDENTIFICATION DU PRODUIT

NOM DU PRODUIT : FEUILLE DE LASAGNE 30X40CM

COMPOSITION

| Ingrédients | Origines |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Semoule de blé dur | Canada - France |
| Eau | Belgique |
| Oufs de poules élevées au sol | Pays-Bas, Allemagne, Belgique |

TRAITEMENTS APPLIQUÉS AU PRODUIT

Pasteurisation à la vapeur
Conditionné sous atmosphère protectrice

DIMENSIONS ET POIDS INDICATIFS

| | |
|-----------------------|--------------|
| Longueur | 40 cm ± 1 |
| Largeur | 30 cm ± 1 |
| Epaisseur ou diamètre | 1,1 mm ± 0,1 |
| Poids | 180 g ± 8 |

CONDITIONNEMENT

Carton de 4 sacs
2,5 kg

DÉLAIS DE CONSERVATION

25 jours date de production
10 jours minimum à la livraison
2 jours au frigo après ouverture de l'emballage

DONNEES SCIENTIFIQUES

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

| | | | |
|------------------------------|------------|--------------------------------|---------------|
| Germes totaux aérobies | <10.000 /g | <i>Bacillus cereus</i> | <100 /g |
| Levures | <1000 /g | <i>Clostridium perfringens</i> | <1000 /g |
| Moisissures | <1000 /g | <i>Listeria monocytogene</i> | <100 /g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | <1000 /g | <i>Salmonella spp</i> | Absence / 25g |
| <i>Escherichia coli</i> | <100 /g | | |

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

| | |
|-----------------|---|
| Aspect : | Couleur claire et fraîche |
| Odeur : | Typique de la pâte - Absence d'odeur rance ou étrangère |
| Goût : | Caractéristique de la pâte |
| Etat physique : | Frais |

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100G :

| | | |
|---------------------------|---------|--|
| Valeur énergétique (kcal) | 297,00 | Conformément au guide européen des tolérances pour les valeurs nutritionnelles déclarées |
| Valeur énergétique (kJ) | 1240,51 | |
| Graisses (g) | 2,30 | |
| - dont saturées | 0,60 | |
| Glucides (g) | 57,90 | |
| - dont sucres | 1,90 | |
| Protéines (g) | 11,20 | |
| Sel (g) | 0,04 | |

| | | | |
|---|---|------------------------------|-----------------|
|  <p>Pasta della Mamma • THE PASTA DESIGNER •</p> | <h2>Fiche Technique Produit Fini</h2> | N° de réf. : | R&D-EN-03 |
| | | Date révision : | 20/11/2023 |
| | | Version : | 10 |
| | | Réd./Approb. : | MV / NL |
| | | N° Référence produit : | PF-0026 |
| | | Révision FT version / date : | 13 / 25/01/2024 |

DONNEES « EMBALLAGE / STOCKAGE / LOGISTIQUE »

EMBALLAGE :

Primaire : Sachet PA/PE de 500x350 mm

EAN : 5410991131082

Secondaire : Carton de 390 x 305 x 196 mm

EAN : 5410991166169

Tous nos matériaux d'emballages primaires sont garantis aptes au contact alimentaire, sur base des déclarations fournisseurs.

LOT :

Formation : PFxx-yyyzyy avec PF pour produit fini, xx pour les 2 derniers chiffres de l'année, yyyzyy comme numéro de suite

Exemple : PF12-028880

Emplacement : Sur l'étiquette de l'unité de vente et du carton

PALETTISATION :

50 cartons

500 kg

T° CONSERVATION :

≤ 7°C

T° TRANSPORT :

≤ 7°C

UTILISATION ATTENDUE DU PRODUIT :

Cuire dans l'eau bouillante salée pendant 7 minutes pour une cuisson "al dente"



Fiche Technique Produit Fini

| | |
|------------------------------|-----------------|
| N° de réf. : | R&D-EN-03 |
| Date révision : | 20/11/2023 |
| Version : | 10 |
| Réd./Approb. : | MV / NL |
| N° Référence produit : | PF-0026 |
| Révision FT version / date : | 13 / 25/01/2024 |

CERTIFICATIONS

| | |
|---------------------|--|
| OGM : | Tous les ingrédients utilisés sont conformes aux règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 et leurs modifications (sur base des déclarations des fournisseurs) |
| IONISATION : | Pas d'utilisation d'ingrédients traités par ionisation (sur base des déclarations des fournisseurs) |
| BIO : | NA |

| ALLERGÈNES MAJEURS | Dans le produit | Sur la ligne | Sur le site |
|---|-----------------|--------------|-------------|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales | + | + | + |
| Crustacés et produits à base de crustacés | - | - | + |
| Œufs et produits à base d'œufs | + | + | + |
| Poissons et produits à base de poissons | - | - | + |
| Arachide et produits à base d'arachides | - | - | - |
| Soja et produits à base de soja | - | - | + |
| Lait et produits à base de lait | - | - | + |
| Fruits à coque | - | - | - |
| Céleri et produits à base de céleri | - | - | + |
| Moutarde et produits à base de moutarde | - | - | - |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | - | - | - |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ . | - | - | - |
| Lupin et produits à base de lupin | - | - | - |
| Mollusques et produits à base de mollusques | - | + | + |

PARAMÈTRES COMPLÉMENTAIRES :

* LES ŒUFS PROVIENNENT DE POULES ELEVEES AU SOL *LORS DU CONDITIONNEMENT, DISPERSION DE SEMOULE SANS AMYLASE AFIN DE PREVENIR LE COLLAGE DES FEUILLES

Certifie que les informations sont correctes

Responsable Qualité
Marie Vassen