

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

		P E S C E s.p.r.l
		Chaussée de Nivelles, 89Z
		7170 MANAGE
		064/212932
		contact@pastacotta.be

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT			
Numéro d'article producteur	301007		
Numéro d'article client			
Marque			
Dénomination de vente commerciale	CANNELLONI RICOTTA		
Dénomination de vente légale (NI)	CANNELLONI RICOTTA		
Dénomination de vente légale (Fr)	CANNELLONI RICOTTA		
Dénomination de vente légale (D)			
Dénomination de vente légale (Eng)			
Description du produit (NI)	Degrollen pasta met eieren , een heerlijke combinatie van spinazie in boter gekookt, en ricotta. Een tomatensaus verfraait deze schotel (14 Rollen)		
Description du produit(Fr)	Rouleaux de pâte aux œufs enrobant une farce d'épinards cuisinés au beurre, de ricotta, le tout arrosé d'une sauce tomatée (14 Rouleaux)		
Description du produit (D)			
Description du produit (Eng)			
Poids ou volume déclaré	3,2		
Intrastat	Code	19022030	
	Pays de provenance	Belgique	
	Pays d'origine	Belgique	
Vendu par poids variable	Non	Par pièce - quantité :	1
Produit avec liquide de couverture	Non	Poids égoutté net	
Titre alcoométrique (degrés Plato)	Non		
Titre alcoométrique volumétrique (%)	Non		
	05425017 230311		

2. IDENTITÉ			
2.1 PRODUCTEUR/EMBALLEUR			
		Lieu de production	Lieu d'emballage
			(si différent du lieu de production)
Nom		s.p.r.l PESCE	
Adresse	Rue + n°	Chaussée de Nivelles, 89z	
	Code postal + localité	7170MANAGE	
	Pays	Belgique	
	Tél	064/212932	
Fax		064/261744	
Email		contact@pastacotta.be	
Numéro d'agrément/enregistrement		B 471 V471	
Certification du produit (BRC, IFS,...)	Oui / Non	Non	
	Type + Portée		
	Organisme de certification		
	Valide jusqu'au (date)		
HACCP	Oui / Non	Oui	
	Type + Portée	HACCP	
	Organisme de certification	AFSCA	
	Valide jusqu'au (date)	Pas de date de fin	
Autres certificats	Oui / Non	Non	
	Type + Portée		
	Organisme de certification		
	Valide jusqu'au (date)		

2.2 FOURNISSEUR			
Nom		s.p.r.l PESCE	
Adresse	Rue + n°	Chaussée de Nivelles, 89Z	
	Code postal + localité	7170 MANAGE	
	Pays	Belgique	
	Tél	064/212932	
Fax		064/261744	
Email		contact@pastacotta.be	
Site web			

2.3 PERSONNES À CONTACTER					
Commercial			Qualité		
Nom	Rouvroy Jean-Paul		Nom	Rouvroy Jean-Paul	
Fonction	GERANT		Fonction	Responsable Qualité	
Tél	064/212932		Tél	064/212932	
Fax	064/261744		Fax	064/261744	
Email	contact@pastacotta.be		Email	contact@pastacotta.be	
Logistique			Contact en cas d'urgence		
Nom	Rouvroy Jean-Paul		Nom	Rouvroy Jean-Paul	
Fonction	Responsable Qualité		Fonction	GERANT	
Tél	064/212932		Tél	0471 265172	
Fax	064/261744		Fax		
Email	contact@pastacotta.be		Email	contact@pastacotta.be	

3.3 MENTIONS COMPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE	Oui / Non
"Conditionné sous atmosphère protectrice"	Oui
"avec édulcorant(s); cetet mention accompagne la dénomination de vente légale"	Non
"avec sucre(s) et édulcorant(s); cetet mention accompagne la dénomination de vente légale"	Non
"contient une source de phénylalanine"	Non
"une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs"	Non

3.4 AUTRES MENTIONS (LÉGALES OBLIGATOIRES)

3.5 OGM ET INGRÉDIENTS PROVENANT D'OGM (selon règlements (CE) n° 1839/2003 & 1830/2003)		
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire conformément au règlement (CE) 1830/2003	Oui / Non	Oui
SINON, les OGM ou ingrédients d'OGM sont	Provenant des OGM	

3.6 Objets en contact avec un aliment (selon le règlement (CE) n° 1935/2004)		
Le producteur garantit que le produit répond au Règlement (CE) n° 1935/2004 en matière de matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments :	Ja/Nee/Nvt?	Oui

4. LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

4.1 Ingrédients dont l'étiquetage est obligatoire et leurs dérivés (conformément à la Directive 2000/13/CE)			
Ingrédients visés, y compris leurs ingrédients dérivés	Présent en tant qu'ingrédient OUI / NON	Si présent, donner ici le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans la liste des ingrédients (3.2)	Présent suite à une contamination croisée possible mais non voulue
Céréales contenant du gluten	Oui	Farine, semoule blé dur, chapelure	
Crustacés	Non		
Œufs	Oui	Œufs	
Poissons	Non		
Cachuètes	non		
Soja	Oui	Liant	
Lait, sauf lactose	Oui	Lait, fromage	
Lactose	Oui	Lait, fromage	
Fruits à coque	Non		
Céleri	Non		
Moutarde	Non		
Graines de sésame	Non		
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimé en tant que SO2	Non		
Lupin	Non		
Mollusques	Non		

4.2 Autres ingrédients et leurs dérivés

Ingrédients visés, y compris leurs ingrédients dérivés	Présent en tant qu'ingrédient OUI / NON	Si présent, donner ici le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans la liste des ingrédients (3.2)	Présent suite à une contamination croisée possible mais non voulue
Bœuf	Non		
Porc	Non		
Poulet	Non		
Maïs	Oui	Amidon	
Cacao	Non		
Levure	Non		
Légumineuses	Non		
Cannelle	Non		
Vanilline	Non		
Coriandre	Non		
Ombellifères	Non		
Glutamates ajoutés (E620 à E625)	Oui	Epices	
Guanylates & isosinates (E626 à E633)	Non		
Benzoates et p-hydroxy-benzoates (E210 à E219)	Oui	E211	
Colorants Azo (E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129,151, 154, 155)	Non		
Tartrazine (E102)	Non		
Aspartame (E951)	Non		
Cyclamates (E952)	Non		
Saccharine & sels (E954)	Non		
Gallates (E310 à E312)	Non		
BHA ou BHT (E320 et E321)	Non		
Fructose	Non		
Saccharose	Non		

5. INGRÉDIENTS SOUMIS AU RAYONNEMENT

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis au	Oui/Non	Oui
SINON, ingrédient(s) concerné(s) soumis aux rayonnements		

6 VALEURS NUTRITIVES (conformément à la Directive 90/496/CEE)

Par 100 g ou ml, comme déclaré				
Par portion (en option)	Taille d'une portion:			
6.1 Valeurs nutritives	Unité	Produit tel qu'il est vendu		
		moyenne par 100 g/ml	moyenne par portion (optionnel)	Par analyse (A) ou calcul (B)
Valeurs énergétiques	en kcal	266		
	en kJ	946		
Protéines	en grammes	9,98		
Glucides :	en grammes	42,2		
dont sucres	g	3,46		
dont amidon	g			
dont polyols	g			
Matières grasses	en grammes	5,69		
dont saturés	g	2,74		
dont monosaturés	g			
dont poly-insaturés	g			
dont trans	g			
dont acides gras Ω -3	g			
dont acides gras Ω -6	g			
dont cholestérol	mg			
Fibres alimentaires	en grammes			
Sodium	en grammes			
Sel		0,3		

6.2 Vitamines & Minéraux

VITAMINES (optionnel, sauf si elles sont "revendiquées")	ADH selon Directive 90/496/ CEE	Produit tel qu'il est vendu				
		moyenne par 100 g/ml	% ADH	Moyenne par portion (optionnel)	% ADH	par analyse (A) ou calcul (B)
Vitamine A (rétinol) (μ g)	800 μ g					
Vitamine B1 (thiamine) (mg)	1,4 mg					
Vitamine B2 (riboflavine) (mg)	1,6 mg					
Vitamine B3 (niacine) (mg)	18 mg					
Vitamine B5 (acide panthoténique) (mg)	6 mg					
Vitamine B6 (pyrodoxine) (mg)	2 mg					
Vitamine B12 (cyanocobalamine) (μ g)	1 μ g					
Vitamine C (acide L-ascorbique) (mg)	60 mg					
Vitamine D (calciférol) (μ g)	5 μ g					
Vitamine E (comme alpha-tocoférol) (mg)	10 mg					
Vitamine H (biotine) (mg)	0,15 mg					
Vitamine M (acide folique) (μ g)	200 μ g					
Minéraux (optionnel, sauf si elles sont "revendiquées")						
Calcium (mg)	800 mg					
Phosphore (mg)	800 mg					
Fer (mg)	14 mg					
Magnesium (mg)	300 mg					
Zinc (mg)	14 mg					
Iode (μ g)	150 μ g					

6.3 Produits soumis à notification concernant les éléments nutritifs ajoutés (AR. 3 mars 1992)

Notification numéro

7. CONDITIONS SPÉCIFIQUES DE CONSERVATION				
7.1. CONSERVATION	Unité	Minimum	Optimale	Maximum
Conservation après production (emballer)	Jours			18
Conservation à la livraison	Jours	14		16
Température à l'arrivée	°C			4°
Température de conservation	°C			0 - 4°
Humidité relative pendant la conservation	% RH			
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz et leur proportion	30%CO270%N2		
Conservation après ouverture	Jours			4
Conditions de conservation après ouverture			4°	

7.1 Système de conservation	Oui	
	Atmosphère modifiée	

7.2 Indication de la durée de conservation									
Indication de durée de conservation en tant que	Date de conservation minimum = "à consommer de préférence avant (fin								Non
	Date limite de consommation = "à consommer jusqu'au								Oui
Indication de durée de conservation par	Jour	Oui	Mois	Oui	Année	Oui	Exemple		
Indication de durée de conservation sur	Chaque portion				Non				
	L'unité de vente				Oui				
	Le suremballage				Oui				
Façon de marquer	Jet d'encre				Oui				
	Étiquette				Oui				
	Laser				Non				
	Autre				Non				
Conservation d'échantillons de référence	Oui	Fréquence d'échantillonnage:							

7.3 Indication du lot									
Indication du lot à l'aide de	à l'aide de la date de conservation (minimum jour & mois)								
	d'une autre façon				Oui		Exemple	313607	
Indication du lot sur	Chaque portion				Non				
	L'unité de vente				Oui				
	Le suremballage				Oui				
Façon de marquer	Jet d'encre				Oui				
	Étiquette				Oui				
	Laser				Non				
	Autre				Non				

8. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	
8.1 Caractéristiques organoleptiques (le cas échéant après préparation (voir point 9))	
Aspect Description	Rouleaux de pâte
Goût	Relevé juste à point
Odeur	Epinards cuisinés
Texture	Moelleuse
Couleur	Rouge blanc vert
Autres caractéristiques éventuelles	
Évolution au cours de la période de conservati	

8.2 Caractéristiques physiques

8.3 Caractéristiques physicochimiques à la livraison (compléter uniquement les paramètres pertinents)				
Paramètre	Minimum	Valeur typique	Maximum	Méthode de contrôle
Comme par exemple				
Activité de l'eau (valeur aw)				
Valeur pH				
Taux d'humidité				
Matière sèche				
Matière grasse				
Taux de protéines				
Brix				
Densité				
Autres caractéristiques?				

8.4 Caractéristiques microbiologiques (compléter uniquement les microorganismes pertinents)					
Microorganisme	Départ usine		Fin conservation		Méthode de référence
	Valeur typique	Valeur max. ou min.	Valeur typique	Valeur max. ou min.	
Comme par exemple					
Germes aérobies mésophiles			<1000	30000	TEMPO TVC
Bactéries lactiques			<100		ISO15214
Entérobactéries			<10		TEMPO EB
Coliformes			<10	1000	TEMPO TC
Coliformes fécaux			<10	10	DERIVE ISO 4832
Staphylococcus aureus			<10	100	ISO 6888/2
Streptocoques fécaux					
Salmonellae spp.			Non détecté		VIDAS Easy - SLM
Listeria monocytogenes			<10	<100	ISO 11290 - 2
Sulfitoréducteurs anaérobies			10	30	ISO 15213
Levures			<10		NFV 08-059 Incorpor
Moisissures			<10		NFV 08-059 Incorpor
Autres microorganismes?					

9. MODE D'EMPLOI / MÉTHODE DE PRÉPARATION
Four T°180°: + -20 Min - Four Air Pulsé 180°+12 Min - Four Micro ondes +-5 Min (déconseillé)

10. CONDITIONNEMENT / CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES

	Code à barres	Quantité UC	L (cm)	P (cm)	H (cm)	Brut (kg)	Net (kg)	Net min (kg)	Net max (kg)	Poids égoutté (kg)	
	Pesé à la caisse?						Non				
	Unité de mesure?										
	Fermeture?										
Carton											
	Type de carton?						avec couvercle				
	Si autre?										
Palette											
	Type de palette?						LPR euro (1,2m x 0,8m)				
Quantité	couches/palette										
	cartons/couche										
	UC/carton										

11. FOSTPLUS

Payé par vous	Non	Numéro de licence			
Matériau	Forme	Poids (g)	Quantité (pc)	Exemple développé	
Emballage primaire					
verre					
papier/carton (>85%)					
acier (>50%)					
aluminium (>50%/>50 micron)					
bouteilles en PET					
bouteilles et flacons en HDPE					
cartons de boissons					
Autre valorisable					
plastique	Rectangle	180	1	Plat	
emballages composites composés en majeure partie de plastique					
emballages composites composés en majeure partie de papier/carton					
emballages composites, emballage aluminium < 50µm, acier < 50% mais poids principal <50µ					
autres matériaux (isomo, bois, textile, ...)					
Autre non valorisable					
emballages composites composés en majeure partie de verre					
emballages composites, emballage aluminium < 50µm, acier < 50% mais poids principal <50µ					
autres matériaux (porcelaine, terre cuite, ...)					
Emballage secondaire					
papier/karton	Rectangle	170	1	Boîte avec couvercle	
plastique					
autres matériaux					
Emballage tertiaire					
papier/karton					
autres matériaux					

12. AUTRES TAXES

Droits d'importation	Non
Écotaxe	Non
Accises	Non
Valorfrit	Non

13. APPROBATION FOURNISSEUR

Nom & Fonction	Rouvroy Jean-Paul Gérant
Date	06-03-23