

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

		PESCE SRL
		Chaussée de Nivelles, 89Z
		7170 MANAGE
		064/212932
		Contact@pastacotta.be

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT			
Numéro d'article producteur	300014		
Numéro d'article client			
Marque			
Dénomination de vente commerciale	PATE CUITE		
N	VERSE LASAGNEBLADEN		
Dénomination de vente légale (Fr)	PATE CUITE		
Dénomination de vente légale (D)			
Dénomination de vente légale (Eng)			
Description du produit (NI)			
Description du produit(Fr)	Pâte aux œufs : 12 feuilles de pâte 30cmx19cm		
Description du produit (D)			
	Gekookte pasta met eieren :12 bladen pasta 30cmx19cm		
Description du produit (Eng)			
Poids ou volume déclaré	1,3		
Intrastat	Code	19021100	
	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)			
Titre alcoométrique volumétrique (%)	Non		
Code EAN	5425017230601		

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	7170 MANAGE	
	Pays	Belgique	
Tél		064/212932	
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	Auto Contrôle	
	Organisme de certification	IFSGM	
	Valide jusqu'au (date)	En cours	

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	
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		
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	064 21 39 32		
			0495 57 80 57		
Email	contact@pastacotta.be	Email	contact@pastacotta.be		

3. COMPOSITION DU PRODUIT

3.1 FORMULATION DU PRODUIT

Matière première / Ingrédient / Additif (numéro E) dans la formulation	Composition des ingrédients composés (le cas échéant)	Pays / régions d'origine	% dans la formulation	% dans le produit fini	Remarques
Farine		Belgique			
Semoule blé dur		Belgique			
Œuf		Belgique			
Epices		Belgique			
E202 e211		Belgique			

3.2. LISTE DES INGRÉDIENTS (déclaration sur l'emballage conformément à la directive CE en vigueur)

Français	Farine, semoule de blé dur, épices, E202 E211
Néerlandais	Tarwemeel, tarwegriesmeel, eieren, specerijen, E202 E211
Allemand	
Anglais	

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	
Crustacés	Non		
Œufs	Oui	Œufs	
Poissons	Non		
Cachuètes	Non		
Soja	Non		
Lait, sauf lactose	Non		
Lactose	Non		
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	Non		
Cacao	Non		
Levure	Non		
Légumineuses	Non		
Cannelle	Non		
Vanilline	Non		
Coriandre	Non		
Ombellifères	Non		
Glutamates ajoutés (E620 à E625)	Non		
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	115		
	en kJ	481,16		
Protéines	en grammes	11,8		
Glucides :	en grammes	23,5		
dont sucres	g	0,4		
dont amidon	g			
dont polyols	g			
Matières grasses	en grammes	0,58		
dont saturés	g	0,12		
dont monosaturés	g			
dont poly-insaturés	g			
dont trans	g			
dont acides gras Ω-3	g			
dont acides grasΩ-6	g			
dont cholesterol	mg			
Fibres alimentaires	en grammes			
Sodium	en grammes			
Sel	en grammes	3,25		

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) (µg)	800 µg					
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) (µg)	1 µg					
Vitamine C (acide L-ascorbique) (mg)	60 mg					
Vitamine D (calciférol) (µg)	5 µg					
Vitamine E (comme alpha-tocoférol) (mg)	10 mg					
Vitamine H (biotine) (mg)	0,15 mg					
Vitamine M (acide folique) (µg)	200 µg					
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 (µg)	150 µg					

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			4°
Humidité relative pendant la conservation	% RH			
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz et leur proportion			
Conservation après ouverture	Jours			5
Conditions de conservation après ouverture			4°	

7.1 Système de conservation	Oui
Absorbeur Oxygène	

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 23-12-21
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						

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	605114
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	Rectangle de pâte
Goût	Caractéristique de la pâte
Odeur	Sans odeur
Texture	Pâteuse
Couleur	Blanc
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
Cuire à l'eau : Pâte pour confection lasagne, cannelloni, différentes pâtes

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?						carton américain				
	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	22	1	Sac	
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	
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	