

Art.-Nr.: **626265**

Nom: **Raviolini Verdura 1x10000 g**

1. DÉFINITION DU PRODUIT

Nom du produit	Raviolini Verdura
EAN-Code unité de vente	7610227968019
EAN-Code unite de consommateur	-
Dénomination de vente	Pâtes farcies aux légumes 10% (farce 30%)
Informations additionnelles obligatoires	précuit
Description du produit	Pâtes farcies aux légumes; surgelés IQF
Producteur	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein
N° d'agrément Hilcona	CH 224
Pays de production	Liechtenstein
Produit BIO	non
Procédé de la production	Conditionner des pâtes, blanchir, refroidir, °Congeler en vrac, emballer.
Procédé d'emballage	sans évacuation, sans gaz protectrice.
Durabilité minimale à la livraison	6 mois
Durabilité à partir de la date de fabrication	18 mois
Conditions de stockage	≤ -18 °C
Indication de stockage	Conserver à -18 °C au moins, une fois dégelé ne plus recongeler.
Préparation	Four combiné vapeur : verser env. 2 kg dans un bac GN. Ajouter un peu de l'huile et bien mélanger. Préchauffer le four combiné vapeur à environ 95 °C et faire cuire les pâtes à la vapeur pendant 8 minutes. Casserole/marmite : mettre les pâtes surgelées dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes.

2. POIDS

N° des pièces / n° des portions	1 Portion (250 g) = ca. 67 Ravioli
Volume net [ml]	-
Poids égoutté [g]	-
Poids net primaire [g]	10000
Poids brut primaire [g]	10064
Poids net secondaire [g]	
Poids brut secondaire [g]	
Poids net tertiaire [g]	1x10000
Poids brut tertiaire [kg]	ca. 10.5

3. EMBALLAGE ET IDENTIFICATION DU LOT

Type d'emballage primaire	sachet
Matière d'emballage primaire	PE (50 µm) - film plastique, coloré bleu
Dimensions d'emballage primaire	
N° de lot primaire	«L»+«nombre aléatoire à 4 chiffres»
Format de date primaire	mm.aaaa

Art.-Nr.: **626265** Nom: **Raviolini Verdura 1x10000 g**

Type d'emballage secondaire	
Matière d'emballage secondaire	
N° de lot secondaire	
Format de date secondaire	-
Type d'emballage tertiaire	Boîte pliée avec une étiquette adhésive et bande adhésive
Matière d'emballage tertiaire	boîte pliée: PAP - carton simple cannelure; intérieur: brun; extérieur: blanc, imprimé en mono-couleur; étiquette adhésive: PAP – papier, imprimée; bande adhésive: PP – mat.plastique-film, bleu
Dimensions d'emballage tertiaire	LxLxH [mm]: ca. 396x296x280
N° de lot tertiaire	«L»+«nombre aléatoire à 4 chiffres»
Format de date tertiaire	mm.aaaa
Schème de palettisation	6 couches de 8 boîtes

Définitions

- Emballage primaire:** Le matériau d'emballage est au contact direct des marchandises (conditionnement individuel).
Emballage secondaire: Le matériau d'emballage est directement appliqué sur le conditionnement primaire, donc le conditionnement individuel, les informations de poids et de masse concernent le conditionnement individuel.
Emballage tertiaire: Matériau d'emballage dans lequel le conditionnement individuel est à son tour emballé (paquet collectif), les informations de poids et de masse concernent l'ensemble collectif.

4. INFORMATIONS QUALITÉS

4.1 QUALITÉS SENSORIELLES

Aspects avant la préparation	typique raviolini, fermés en quatre côtes
Aspects après la préparation	pâte jaunâtre, farce verte avec des points rouges et blancs
Odeur	de pâte
Goût	de pâte et légumes
Texture	pâte al dente, farce aux quelques petits morceaux, pâteuse

4.2 CRITERES ET TOLERANCES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

critère	méthode	dimension	but	minimum	maximum
pâtes/poches vides	°Compter	pce/kg			4
poches déformées, pâte déchirée	°Compter	pce/kg			8
poches ouvertes	°Compter	pce/kg			8
la somme de tous ces défauts	°Compter	pce/kg			20
type de pâte: Ravioli, cousus trois fois					
poids de 10 pièces		g	37	31	43
part de farce (recette)		%	30	--	--
part de farce (analyse)		%	26	22	30
longueur		mm	35	30	40
largeur		mm	33	28	38
hauteur		mm	6	3	9
sel (NaCl)		%	0.9	0.7	1.1

4.3 MICROBIOLOGIE

Critère	dimension	valeur tolérance	valeur limite
Aerobic, mesophilic bacteria*	ufc/g	100'000	1'000'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	100	1'000

Art.-Nr.: **626265**

Nom: **Raviolini Verdura 1x10000 g**

Escherichia coli	ufc/g	10	100
Coagulase-positives staphylococci	ufc/g	100	100
Bacillus cereus	ufc/g	100	1'000
Listeria monocytogenes	ufc/g	-	100
Salmonella spp.	ufc/25g	-	nd
Moisissures	ufc/g	100	1'000
Levures	ufc/g	100	1'000

Légende: nd = non décelable / ufc = unités formant colonie

Méthodes: chapitre 56 'Microbiologie' du Manuel suisse des denrées alimentaires

*Produits avec des ingrédients fermentés: germes étrangères totales

5. COMPOSITION ET INFORMATIONS DECLARATOIRES ADDITIONELLES

5.1 LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau, épinards, courgettes, farine de **froment**, fromage frais de petit-lait ricotta (**petit-lait** doux, **crème**, **lait** écrémé), plantes aromatiques, **œufs**, tomates, **fromage**, carottes, jus de tomate, sel de cuisine, poivron sec, levure, poivre.

Peut contenir des traces de: **moutarde, soja**.

5.2 ORIGINE DES INGREDIENTS DE VALEUR

-

5.3 ÉTAT VÉGÉTARIEN

végétarien

6. VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR RAPPORT AU POIDS NET)

Valeurs nutritionnelles pour	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Énergie	689 kJ / 163 kcal	1729 kJ / 409 kcal	21 %	8400 kJ / 2000 kcal
Matières grasses	1.7 g	4.3 g	6 %	70 g
dont: Acides gras saturés	0.7 g	1.8 g	9 %	20 g
Glucides	29 g	73 g	28 %	260 g
dont: Sucres	2.1 g	5.3 g	6 %	90 g
Fibres alimentaires	2.0 g	5.0 g		
Protéines	6.9 g	17 g	34 %	50 g
Sel	0.87 g	2.2 g	37 %	6 g
Alcool	0.0 g	0.0 g		

*RI (Reference intake): Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

Les valeurs nutritionnelles sont calculées.

7. ALLÉRGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Critère	présent
Céréales ¹ contenant du gluten et produits à base de ces céréales:	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés:	non
Œufs et produits à base d'œufs:	OUI
Poissons et produits à base de poissons:	non
Arachides et produits à base d'arachides:	non
Soja et produits à base de soja:	peut contenir de traces
Lait et produits à base de lait (lactose excluse):	OUI
Lactose:	OUI

Art.-Nr.: **626265**

Nom: **Raviolini Verdura 1x10000 g**

Fruits à coque ² et produits à base de ces fruits:	non
Céleri et produits à base de céleri:	non
Moutarde et produits à base de moutarde:	peut contenir de traces
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame:	non
Lupin et produits à base de lupin:	non
Mollusques et produits à base de mollusque:	non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ :	non

¹ à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.

² à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*).

Le produit peut contenir de traces des allergènes / intolérances alimentaires suivantes [< 100 mg/kg]: moutarde, soja

8. NUMEROS DU TARIF DES DOUANES

Numéros du tarif des douanes Suisse : **1902 2000**

Numéros du tarif des douanes UE : **1902 2091 00**

Les détails des codes tarifaires ne sont pas contraignantes. Ceux-ci devraient être revus en conséquence.

9. CONFIRMATIONS

- ✓ **Ce produit est conforme à la législation de de la Suisse et l'Union Européenne.**
- ✓ **Ce produit ou une partie de celui-ci ne doit pas être étiqueté comme OGM conformément à la législation de la Suisse et l'Union Européenne.**
- ✓ **Ce produit ne contient pas des additifs, des enzymes ou des vitamines fabriqués à l'aide de micro-organismes génétiquement modifiés.**
- ✓ **Ce produit n'est pas ionisé ou ne contient pas des ingrédients ionisés.**
- ✓ **Les matériaux d'emballage remplissent les exigences légales de la Suisse et l'Union Européenne.**
- ✓ **Ce produit ainsi que son emballage ne contiennent pas des nanoparticules.**

10. REMARQUES