

	FICHE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE		Marque : BA PLA SARL DELORT ET PIGOT
	Dénomination : PATE SECHE Nom du produit : PENNHELOUS Origine : BIOLOGIQUE Sac de 5 kg		Version : a-INCO 24/06/2016 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	Pâtes sèches alimentaires, obtenues à partir de farine de blé dur biologique et d'eau. Les pâtes sont séchées puis ensachées. Produit sec.		
Dénomination légale	Pâte sèche PENNHELOUS BIOLOGIQUE		
Gencod	GTIN UVC : 3760251760340		
Composition et origines	Farine de blé dur biologique	France (Aude-11)	87 %
	Eau	France (Tarn-81)	13 %
Contenance	5 kg		
Lieu de fabrication	Técou (81) France		
DDM	2 ans à température ambiante, dans un endroit propre, sec et à l'abri de l'humidité		
Mode et Durée de conservation après ouverture	A conserver dans un endroit frais et sec. A consommer dans les 3 mois après ouverture.		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Pâtes sèches bio		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Jaune, caractéristique des pâtes sèches bio artisanales.
Saveur	Caractéristique gustative spécifique liée à la présence de 4% de son et à la variété de blé dur bio
Odeur	Caractéristique des pâtes sèches bio artisanales
Aspect	Ferme et bonne tenue à la cuisson

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Unité % Acide Gras totaux</i>	<i>Moyenne g/100g</i>	
Cendres brutes		1.11	
Oméga 3	4.7		
Oméga 6	55.9		

DEFAUTS

Matières étrangères	Absence
Défauts produit	Risque de pâtes cassées dans le sac
Autres défauts	Risque de présence de copeaux du produit fini dans le sac

CONTAMINANTS

OGM	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)
Allergènes présents	<i>Allergènes à faire apparaître dans la composition</i> , selon les directives 2003/89 CE & 2006/142/CE : à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives

	FICHE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE		Marque : BA PLA SARL DELORT ET PIGOT
	Dénomination : PATE SECHE Origine : Nom du produit : PENNHELOUS BIOLOGIQUE Sac de 5 kg		Version : a-INCO 24/06/2016 Page : 2 sur 2

Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives. Plomb < 0,1 ppm ; Cadmium < 0,05 ppm ; Arsenic < 1 ppm ; Etain < 200 ppm.
----------------------	--

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	Analyses laboratoire indépendant		
Matières grasses (en g)	2.3	Protéines (en g)	12.5
Dont acides gras saturés (en g)	0.5	Sel (en g)	Traces
Glucides (en g)	72	Energie en kJ	1 537
Dont sucres (en g)	5.2	Energie en kcal	363
Fibres (en g)	4.0		

ALLERGENE

ALLERGENE : Contient du GLUTEN (céréales)

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Dimensions (en mm)			Poids (en kg)		
		L	l	H	Brut	Net	
UVC	Sac plastique	500	400	85	5.035	5.000	
Colis	Film plastique	500	400	85	5.035	5.000	
Palette	Bois	1200	800	800	372.45	350.00	
Palette	Bois	1200	800	1150	440	420	
		Nbre colis/couche	Nbre couche/pal	Nbre colis/pal	Poids brut	Poids Net	Hauteur
Colis/palette		7	12	84	440	420	1150

TRACABILITE

Définition d'un lot	Spécifique à chaque lot de farine bio
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Etiquette Lot apposée sur l'étiquette produit.
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant le : apposée sur l'étiquette produit : "jj/mm/aaaa" [fin de jour]

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.