



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

PAGE 1 DE 4
VERSION 008
10.04.2017

Art.-Nr.: **427420**

Nom: **Gnocchi nature 2x2500 g**

1. DÉFINITION DU PRODUIT

Nom du produit	Gnocchi nature
EAN-Code unité de vente	7610227427424
EAN-Code unite de consommateur	7610227965049
Dénomination de vente	Gnocchi
Informations additionnelles obligatoires	précuit
Description du produit	Boules de pâte
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	Thermocellé verticalement et transversalement, 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	Cuiseur vapeur combiné : Verser 1 kg de gnocchi surgelés dans chaque moule à trous. Bien mélanger avec un peu de matière grasse. Faire chauffer le cuiseur vapeur combiné à 95 °C environ et faire cuire les pâtes à la vapeur pendant 8 minutes portion de 250 g, pendant environ 3 minutes). Marmite/marmite basculante : Verser les gnocchi surgelés dans de l'eau bouillante salée et les laisser cuire pendant 3 à 5 minutes.

2. POIDS

N° des pièces / n° des portions	1 Portion (250 g) = ca. 33 Gnocchi
Volume net [ml]	-
Poids égoutté [g]	-
Poids net primaire [g]	2500
Poids brut primaire [g]	2515
Poids net secondaire [g]	-
Poids brut secondaire [g]	-
Poids net tertiaire [g]	2x2500
Poids brut tertiaire [kg]	ca. 5,3

3. EMBALLAGE ET IDENTIFICATION DU LOT

Type d'emballage primaire	sachet tubulaire
Matière d'emballage primaire	PE (70 µm) - film plastique, imprimé en plusieurs couleurs
Dimensions d'emballage primaire	LxLxH [mm]: 390x187x80
N° de lot primaire	«L»+«nombre aléatoire à 4 chiffres»



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

PAGE 2 DE 4
VERSION 008
10.04.2017

Art.-Nr.: **427420**

Nom: **Gnocchi nature 2x2500 g**

Format de date primaire	mm.aaaa
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. 396x262x165
N° de lot tertiaire	«L»+«nombre aléatoire à 4 chiffres»
Format de date tertiaire	mm.aaaa
Schème de palettisation	10 couches à 9 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 concernant 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 concernant l'ensemble collectif.

4. INFORMATIONS QUALITÉS

4.1 QUALITÉS SENSORIELLES

Aspects avant la préparation	Boulettes de pâte ovales rainurées, jaunâtres
Aspects après la préparation	Petites boules de pâte ovales, rainurées, de couleur jaunâtre
Odeur	Arôme de pâtes
Goût	Au goût de pâtes
Texture	Tendre sous la dent

4.2 CRITERES ET TOLERANCES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

critère	méthode	dimension	but	minimum	maximum
Gnocchi déformées	compter	pce/kg			15
poids de 10 pièces		g	74	66	82
longueur		mm	33	28	38
largeur		mm	22	18	26
hauteur		mm	14	10	18
sel (NaCl)		%	1.2	1.0	1.4
matière sèche		%	39.5	36.5	42.5

4.3 MICROBIOLOGIE

Critères	dimension	valeur	tolérance	valeur limite
Aerobic, mesophilic bacteria*	ufc/g	100'000		1'000'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	1'000		10'000
Escherichia coli	ufc/g	10		100
Coagulase-positive staphylococci	ufc/g	100		1'000
Bacillus cereus	ufc/g	100		1'000
Listeria monocytogenes	ufc/g	-		100
Salmonella spp.	ufc/25g	-		nd
Moisissure	ufc/g	100		1'000



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

PAGE 3 DE 4
VERSION 008
10.04.2017

Art.-Nr.: **427420**

Nom: **Gnocchi nature 2x2500 g**

Levures	ufc/g	100	1'000
---------	-------	-----	-------

légende: nd = non décleable / ufc = unités formant colonie

méthodes: chapitre 56 «Microbiologie» du Manuel suisse des denrées alimentaires

*Produits avec des ingrédients fermentatés: germes étrangères totales

5. COMPOSITION ET INFORMATIONS DECLARATOIRES ADDITIONELLES

5.1 LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients: purée de pommes de terre (eau, flocons de pommes de terre [pommes de terre, curcuma]), semoule de **blé** dur, amidon de pomme de terre, **œufs**, sel de cuisine, huile de colza.

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

5.2 ORIGINE DES INGREDIENTS DE VALEUR

-

5.3 ÉTAT VÉGÉTARIEN

ovo-végétarien (ovo- végétalien)

6. VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR RAPPORT AU POIDS NET)

Valeurs nutritionnelles pour	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Énergie	668 kJ / 158 kcal	1672 kJ / 395 kcal	20 %	8400 kJ / 2000 kcal
Matières grasses	1.6 g	4.0 g	6 %	70 g
dont: Acides gras saturés	0.2 g	0.5 g	3 %	20 g
Glucides	32 g	80 g	31 %	260 g
dont: Sucres	2.5 g	6.3 g	7 %	90 g
Fibres alimentaires	1.1 g	2.8 g		
Protéines	3.3 g	8.3 g	17 %	50 g
Sel	1.2 g	3.0 g	50 %	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 cereals:	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:	non
Lait et produits à base de lait (lactose excluse):	non
Lactose:	non
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:	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame:	non



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

PAGE 4 DE 4
VERSION 008
10.04.2017

Art.-Nr.: **427420**

Nom: **Gnocchi nature 2x2500 g**

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 Konzentration ≤10 mg/kg

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]: soja, sulfites.

8. NUMEROS DU TARIF DES DOUANES

Numéros du tarif des douanes Suisse : **1902 3000**

Numéros du tarif des douanes UE : **1902 3090 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 remplissons les exigences légales de la Suisse et l'Union Européenne.
- ✓ Ce produit ainsi que son emballage ne contiennent pas des nanoparticules.

10. REMARQUES