maffei®	**FICHE TECHNIQUE**	

Produit	**Orecchiette 450 g**
Description	Pâtes fraîches à la semoule de blé dur
Marque	**Maffei**
Code d'article	1800
Code EAN	**-**
Nom légal du fabricant	**Il Pastaio di Maffei Savino & C. S.r.l.** Via dei Trattati di Maastricht, 51 -76121 Barletta (BT)
Adresses fabrique de production	Ⓨ- Via dei Trattati di Maastricht, 51 -76121 Barletta (BT) Ⓩ-Via dei Trattati di Maastricht, 8 -76121 Barletta (BT) – 76121 Barletta (BT) Ⓦ-Via Prov.le 49 di Corigliano d'Otranto snc, 73010 Sogliano Cavour (LE)

1. **1. Caractéristiques chimiques et physiques**

Ingrédients	Semoule de blé dur, eau Peut contenir du soja, œufs, et de la moutarde
Origine du blé	UE et non
Durée de conservation residuelle à la livraison	60 jours
Poids net	**450 g**
Mode de cuisson	Cuire dans l'eau bouillante salée pendant 6 minutes
Conditions de conservation	Conservez le produit au réfrigérateur à une température maximale de +4°C. Une fois ouvert, gardez le produit au réfrigérateur et utilisez-le dans les 3 jours.
Allergènes	Contient du gluten (blé), par conséquent il n'est pas indiqué pour les catégories de consommateurs souffrant de la maladie de Cealiac. Peut contenir du soja, œufs et de la moutarde.
OGM	Les matières premières dérivées d'OGM ne sont pas utilisées conformément aux déclarations des fournisseurs; L'absence de traces d'OGM est vérifiée périodiquement sur les produits finis.
Type de traitement	Dessin en bronze: Oui ▪ Non ☒
Décodage par lots	LAAXXXJ PT00 hh.hh L identifie le lot de production ; AA indique l'année de production ; XXX indique le jour du calendrier julien ; J indique la ligne de production ; Y identifie le site de production dans la Via dei Égards de Maastricht, 51 ; T00 indique le quart de production ; :hh indique l'heure du emballage.

Références législatives:
Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 915/23 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005, et prochaines modifications.

Rev:00 del 07.05.2025
Redatto: M.Mennea (R&D) Approvato: QA Mgr (A. Lovreglio) Emesso: M.Mennea (R&D)

2. Destination et mode d'utilisation du produit

Le produit est destiné à la consommation humaine. À consommer après cuisson. L'utilisation par le consommateur implique la cuisson du produit et principalement l'association avec d'autres ingrédients alimentaires. (condiments)

2. Traitement thermique

Le produit, avant d'être emballé, subit un traitement thermique à une température supérieure à 70°C, une température suffisante pour inactiver toute forme végétative.

Paramètres physiques et chimiques

cendres	≤ 0,90% s.s.
a_w	0,92≤ a_w ≤0,97
Acidité	Max 7°
Humidité	U.R.≥ 24%
Caractéristiques organoleptiques	Texture élastique, couleur ambrée brillante, goût délicat et goût typique de semoule.

3. Paramètres microbiologiques

Nombre total de bactéries	< 100000 UFC/g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
Salmonella spp.	Absente in 25g
Lysteria monocytogenes	Absente in 25g
Clostridium perfringens	<100 UFC/g
Bacillus cereus	<100 UFC/g

3. Déclaration nutritionnelle (valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g)

Energie	1156 kJ / 273 kcal
Graisses	1.3 g
Dont saturé	0.3 g
Glucides	55 g
Dont sucre	1.5 g
Fibre	2.5 g
Protéine	9 g
Sel	0.01 g

Références législatives:
Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 915/23 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005, et prochaines modifications.

3. Dimensions du produit en vrac

Diamètre	2 cm
Poids	1.5 g

3. Type d'emballage et caractéristiques des matériaux d'emballage

Emballage MAP dans un récipient en plastique thermosoudé.

Taille de l'emballage

Hauteur	270 mm
Longueur	190mm
Largeur	30mm
Poids brut	460 g

Comment disposer

Qu'est-ce que c'est	Code	Famille et type d'élimination
Emballage	7	PLASTIQUE

Emballage secondaire

Typologie d'emballage	Boîte rif. 50 (cod. 2000)
Numéro d'unités par boîte	**12**
Poids brut du carton	5800g
GTIN-14	**TBD**

Taille du boîte

Hauteur	180mm
Longeur	295mm
Largeur	395mm

3. **Caractéristiques logistiques et schémas de palettisation**

Numéro d'unités par couches	8
Numéro des couches	6
Type de pallet et taille	EUR80X120X hauteur 123 cm

Références législatives:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 915/23 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005, et prochaines modifications.