

PRODUKTSPECIFICATIES

Artikel: **TAGLIATELLI**
Art.nr: **A10 (nest 50 g)**



d'Lis Food NV
Turnhoutsebaan 49 • B-3290 Diest
Tel 013/35 10 09 • Fax 013/35 10 08
dliis@dliisfood.com • www.dliisfood.com

1/4

1. ALGEMENE PRODUCTINFORMATIE



- **Beschrijving product:**
Pasta met glad oppervlak voorgekookt, geolied en gezouten, in porties van 50 g in nestvorm diepgevroren
- **Aanbeveling aangifte:**
Pasta bereid met tarwe (durum wheat semolina), ei en kurkuma, geolied en gezouten, voorgekookt en diepgevroren
- **Ingrediënten:**
Water (50,2%), tarwe (durum wheat semolina) (47,6) , eierpoeder (1,1%), zonnebloemolie (0,5%), zout (0,5%), kurkuma-poeder (0,05%)
- **Toevoegingen-additieven:**
Geen
- **Bevat allergenen:**
Gluten, ei
- **Aanbevolen bereiding/ gebruik:**
warme bereidingen
 - vanuit diepgevroren toestand 75 seconden in heet water ($\pm 95^{\circ}\text{C}$) opwarmen
 - vanuit diepgevroren toestand product in gastro-norm schaal plaatsen en gedurende 4 minuten “stomen” in combi-steamer
- **Houdbaarheidsduur en stockage-voorwaarden:**
De houdbaarheidsduur bedraagt 18 maanden in de originele gesloten verpakking, bewaard op -18°C of lager.

2. SENSORISCHE PARAMETERS

- **Uitzicht/kleur:** typische geelachtige pastakleur
- **Geur:** typisch pastageur, zonder vreemde reuk
- **Smaak:** typisch pastasmaak, zonder bijmaak
- **Textuur/beetbaarheid:** al dente, elastisch

PRODUKTSPECIFICATIES

Artikel: **TAGLIATELLI**
Art.nr: **A10 (nest 50 g)**



d'Lis Food NV
Turnhoutsebaan 49 • B-3290 Diest
Tel 013/35 10 09 • Fax 013/35 10 08
dllis@dlisfood.com • www.dlisfood.com

2/4

3. FYSISCH E PARAMETERS

Parameter	Doelwaarde	Tolerantie
Lengte	320 mm	+/- 30,0 mm
Diameter nestje	70 mm	+5/-10 mm
Breedte	5,5 mm	+/- 0,5 mm
Gewicht	50 g	+/- 5 g

4. CHEMISCHE PARAMETERS

Alle chemische data verwijzen naar 100 g afgewerkt product en zijn berekende waarden

Parameter	Doelwaarde	Tolerantie
Watergehalte	58,0 %	+/- 2,0 %
Energetische waarde	172 kcal/729kJ	
Vetten	1,6 g	
waarvan verzadigde vetzuren	0,4 g	
Koolhydraten	32,0 g	+/- 15,0 %
waarvan suikers	0,3 g	
Vezels	1,8 g	
Eiwitten	6,6 g	+/- 1,5 %
Zout	0,5 g	+/- 20 %

5. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

De doelwaarde van de microbiologische gegevens zijn het resultaat van een gemiddelde van de microbiologische analyses van dit product. De vermelde limietwaarden zijn in overeenstemming met de microbiologische waarden, aanbevolen door de Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie. De testen werden uitgevoerd door een erkend proeflaboratorium.

Parameter (onderzoekmethode)	Doelwaarde (cfu/g)	Limietwaarde (cfu/g)
Totaal kiemgetal (DIN 10161-1:1984-02)	10 ⁴	10 ⁵
Enterobacteriaceae (DIN 10164-1:1986-08)	10 ²	10 ³
E.coli (DIN 10110:1994-08)	Niet aanwezig in 25 g	10 ¹
Salmonella (DIN EN ISO 6579:2003)	Niet aanwezig in 25 g	Niet aanwezig in 25 g
Koagulase-positiv Staphylococcus (DIN EN ISO 6888-1:1999)	10 ¹	10 ²
Bacillus cereus (DIN EN ISO 7932:2005)	10 ²	10 ³
Listeria monocytogenes (DIN EN ISO 11290-1:2005)	Niet aanwezig in 25 g	10

PRODUKTSPECIFICATIES

Artikel: **TAGLIATELLI**
Art.nr: **A10** (nest 50 g)



d'Lis Food NV
Turnhoutsebaan 49 • B-3290 Diest
Tel 013/35 10 09 • Fax 013/35 10 08
dlic@dlicfood.com • www.dlicfood.com

3/4

6. ALLERGENEN

Allergenen	Aanwezig (ja/nee)	Opmerkingen
Granen die gluten bevatten	Ja	
Schaaldieren	Neen	
Eieren	Ja	
Vis	Neen	
Aardnoten en producten op basis van aardnoten (pinda's)	Neen	
Soja	Neen	2)
Melk en producten op basis van melk (incl. lactose);	Neen	
Schaalvruchten en afgeleiden (boomnoten)	Neen	
Selderij	Neen	
Mosterd	Neen	
Sesamzaad	Neen	
Sulfiet in concentraties van ten minste 10 mg/kg of 10 mg/l	Neen	
Lupine	Neen	
Weekdieren	Neen	

2) Mogelijke sporen van soja in tarwe (durum wheat semolina)

7. VERPAKKING

- 1 x 5 kg : product verpakt in een blauwe PE-zak per gelabelde doos (388 x 288 x 181 mm)
- 8 kartons/laag – 9 lagen
- 72 dozen per euronorm pallet (pallet hoogte 1,80 m)

8. EAN CODE

- EAN code doos 1 x 5 kg 54 13835 10023 7

9. WETTELIJKE VERKLARING

Dit product en al het gebruikte verpakkingsmateriaal zijn in overeenstemming met alle wettelijke normen van de Europese Unie.

PRODUKTSPECIFICATIES

Artikel: **TAGLIATELLI**
Art.nr: **A10 (nest 50 g)**



d'Lis Food NV
Turnhoutsebaan 49 • B-3290 Diest
Tel 013/35 10 09 • Fax 013/35 10 08
dlic@dlicfood.com • www.dlicfood.com

4/4

10. GMO

Onze producten zijn niet aangifte-plichtig, noch aan de huidige in voege zijnde reglementering inzake genetisch gemanipuleerde voeding, noch aan de EU regulering (1829/2003 en 1830/2003) inzake etikettering, toelaatbaarheid en traceerbaarheid van genetisch gemanipuleerde voeding en diervoeding.

11. BESTRALING

Dit product en alle gebruikte bestanddelen werden niet bestraald.

11. METAALDETECTIE

Alle producten werden gescreend op metalen voor verpakking. Gevoeligheid: diameter 1,75 mm voor Fe, diameter 1,75 mm voor non-Fe, diameter 2,5 mm voor roestvrij staal.

Document opgemaakt te Diest, op 4 juli 2014.