

## Gamme Bleu

La photo se réfère au produit en barquette

### CONNAISSANCES TECHNIQUES

|  |  |
|--|--|
| <b>Ingrédients</b>                                 | SEICHES ( <i>Sepiella inermis</i> ), huile de tournesol, eau, vinaigre de vin, sel marin, sucre, persil, ail, correcteurs d'acidité: acide citrique, glucono-delta-lactone; conservateur: benzoate de sodium.<br>Les espèces scientifiques des produits de la pêche pourraient changer en fonction de la disponibilité sur les marchés.<br><b>Les produits estampillés RENNA ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés et/ou matériaux dérivés par des organismes génétiquement modifiés.</b> |
| <b>Pays d'origine</b>                              | Produit en Italie  |
| <b>Échéance</b>                                    | L'échéance du produit est de 6 mois. A consommer de préférence avant la date d'échéance.   |
| <b>Modalités de stockage</b>                       | Le produit doit être transporté et stocké à une température comprise entre 0°C et +8°C.  |
| <b>Modalités de conservation après l'ouverture</b> | Une fois ouvert, le produit se conserve 7 jours dans le réfrigérateur couvert de son huile.  |

### LISTE ALLERGÈNES

| Allergènes   | Présence/ Absence/<br>Possibles contaminations croisées |
|--|---|
| <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales             | Absence   |
| <b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés   | Possibles contaminations croisées                       |
| <b>Oeufs</b> et produits à base d'oeufs  | Absence   |
| <b>Poissons</b> et produits à base de poissons   | Possibles contaminations croisées                       |
| <b>Arachides et produits à base d'arachides.</b>   | Absence   |
| <b>Soja</b> et produits à base de soja   | Absence   |
| <b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)  | Absence   |
| <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de: cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits) | Absence   |
| <b>Céleri</b> et produits à base de céleri   | Possibles contaminations croisées                       |
| <b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde   | Absence   |
| <b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame   | Absence   |
| <b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l</b> (exprimés en SO <sub>2</sub> )                                       | Absence   |
| <b>Lupin</b> et produits à base de lupin   | Absence   |
| <b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques   | Présence  |



SPECIALITÀ ALIMENTARI

## SEICHES À L'HUILE cod. 020

### PRATIQUE

#### Description

Préparation alimentaire à base de seiches à l'huile.

#### Instructions pour l'utilisation

Produit prêt à consommer.

#### Conseils d'utilisation

Vraiment délicieux et particulièrement savoureux, ce produit sera fortement apprécié comme hors-d'œuvre ou assaisonnement pour plats de pâte, riz et couscous.

### PROCEDE DE TRAVAIL

Les seiches sont décongelées, cuites, refroidis, puis plongés dans le traitement pour la marinade et égouttées. Elles sont préparées à la fin avec épices, plantes aromatiques et huile de tournesol.

Les matières premières sont procédées selon des cartes de processus et des recettes écrites et on peut retrouver les conditions de fabrication à travers le code de production apposé sur chaque conditionnement

L'entreprise Renna S.r.l. travaille selon:

- **BRC** (Global Standard for Food Safety);
- **IFS Food** -Référentiel d'audit de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires;
- **UNI EN ISO 22000** Food safety management systems;
- **ISO 45001 - Système de management de la santé et la sécurité au travail**

et aussi en conformité au Paquet Hygiène: le Règlement CE 178/2002 complété des Règlements 852/2004 et 853/2004.. L'établissement est identifié avec le no. enregistrement **IT 423 CE**

### PARAMETRES DU PRODUIT

#### VALEURS NUTRITIONELLES

pour 100 gr. de produit égoutté à l'huile de tournesol:

|                                 |          |        |
|---------------------------------|----------|--------|
| Valeur énergétique              | 139 kcal | 583 kJ |
| Energie par les lipides         | 66 kcal  | 270 kJ |
| <b>Lipides</b>                  | 7.3 g    |        |
| <i>dont acides gras saturés</i> | 1.4 g    |        |
| <i>acides gras trans</i>        | 0 g      |        |
| <b>Cholestérol</b>              | 37 mg    |        |
| <b>Sodium</b>                   | 466 mg   |        |
| <b>Glucides</b>                 | 1.4 g    |        |
| Fibres alimentaires             | 0.0 g    |        |
| <i>dont sucres</i>              | 0.0 g    |        |
| <b>Protéines</b>                | 17 g     |        |
| Vitamine A                      | 2 µg     |        |
| Vitamine C                      | 0 mg     |        |
| Calcium                         | 6 mg     |        |
| Fer                             | 0.8 mg   |        |

#### CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

|                           |           |                          |
|---------------------------|-----------|--------------------------|
| <b>pH</b>                 | 3.8 ± 0.2 | Unité de pH              |
| <b>Chlorure de sodium</b> | 1,2       | NaCl g / 100g de produit |

Dépourvu de contaminants chimiques.

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

|                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| <b>Microorganismes aérobies 30°C</b> | < 10 <sup>5</sup> CFU/g |
| <b>Coliformes</b>                    | < 10 <sup>2</sup> CFU/g |
| <b><i>Escherichia coli</i></b>       | < 10 CFU/g              |
| <b><i>Staphylococcus coag.+</i></b>  | < 10 <sup>2</sup> CFU/g |
| <b>Clostrides sulfito-réducteurs</b> | < 10 <sup>2</sup> CFU/g |
| <b>Salmonella spp.</b>               | Absent in 25g           |
| <b>Listeria monocytogenes</b>        | < 10 <sup>2</sup> CFU/g |
| <b>Levures et moisissures</b>        | < 10 <sup>5</sup> CFU/g |

#### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Dépourvu de corps étrangers et de contamination physiques.

Le produit fini dans le conditionnement en barquette passe au détecteur de métal



SPECIALITÀ ALIMENTARI





## SEICHES À L'HUILE cod. 020

### CONDITIONNEMENT

Les pots en verre appartiennent à la catégorie A et sont fermés avec capsules, les barquettes sont en polypropylène et les seaux en polyéthylène ou polypropylène à haute densité fermés hermétiquement par une pellicule transparente en polyamide et polypropylène.

Seaux, barquettes et pellicules sont appropriés pour les aliments aux termes des règlements européens concernant l'outillage destiné au contact avec les substances alimentaires ou pour usage personnel.

Tous les types de conditionnement sont munis de l'étiquette, nom du produit, poids net, poids égoutté, numéro du lot, code EAN et date d'échéance.

|   |  |                 |                |  |  |                  |  |                 |                 |                |                |
|---|---|-----------------|----------------|---|---|------------------|---|-----------------|-----------------|----------------|----------------|
|   | Barquett  |                 |                | Bocal Firenze   | Bocal en verre  |                  | Seau  |                 |                 |                |                |
| Poids net kg  | 0.200   | 0.500           | 1.000          | 0.300   | 2.200   | 2.900            | 0.200   | 1.000           | 2.000           | 5              | 10             |
| Poids égoutté kg  | 0.110   | 0.290           | 0.650          | 0.180   | 1.400   | 1.800            | 0.110   | 0.600           | 1.100           | 3              | 6              |
| EAN code de l'unité   |   |                 |                |   |   |                  |   |                 |                 |                |                |
| EAN code du carton  |   |                 |                |   |   |                  |   |                 |                 |                |                |
| Volume du conditionnement (ml)                                    | 200   | 500             | 1050           | 314   | 2500  | 3100             | 249   |                 | 2600            | 5000           | 11000          |
| Dimensions du conditionnement<br>Hauteur/Largeur/Longueur (mètre) | 0.035x0.095x0.145   | 0.04x0.145x0.19 | 0.04x0.17x0.30 | 0.10x0.07x0.07  | 0.15x0.17x0.17  | 0.26x0.142x0.142 | 0.055x0.093x0.093   | 0.055x0.21x0.21 | 0.095x0.21x0.21 | 0.26x0.19x0.19 | 0.26x0.29x0.29 |
| Pièces par carton   | 18  | 9               | 4              | 16  | 2   | 4                | 12  | 4               | 2               | 2              | 1              |
| Poids brut par carton (kg)  | 4,5   | 5,31            | 4,6            | 7,6   | 6,6   | 17,2             | 2,94  | 4,65            | 4,6             | 10,9           | 10,7           |
| Cartons par palette   | 98  | 98              | 112 /          | 60  | 96  | 48               | 126   | 140             | 140             | 42             | 60             |
| Unités par palette  | 1764  | 882             | 448 /          | 960   | 192   | 192              | 1512  | 560             | 280             | 84             | 60             |
| Disponible  | X   | X               | X              | X   | X   | X                | X   | X               | X               | X              | X              |

### EMBALLAGE

Les produits conditionnés sont alors étiquetés et emballés selon leur format dans les cartons respectifs; sur chaque carton on appose la même étiquette que celle qui se trouve sur les conditionnements de façon à ce que le destinataire puisse identifier la marchandise contenue. Après l'emballage, les cartons sont placés sur des **euro palettes (80x120 cm)**, puis le tout est emballé avec soin afin de ne pas subir de dommages pendant le transport.

Le transport est effectué par des transporteurs qualifiés par la maison qui disposent de camions frigorifiques appropriés.

### NOTES

Cette fiche a une validité à partir de la date de révision.

Elle annule et remplace toutes les versions précédentes. Les informations qui y sont contenues reposent sur l'état actuel de nos connaissances et expériences.

**Pour informations complémentaires:**

PhD Angela DE PARIGI - (Responsable de Laboratoire - RLB)

Mme. Giuseppina RENNA - (Responsable de Management de la Qualité - RGQ)

Préparé par RLB

Emis par RGO

Approuvé par AMM