



FICHE TECHNIQUE

FT-TAFF01-180 Nortindal

12/01/2018

Rev. 31

Page 1 sur 4

DÉNOMINATION DU PRODUIT	ENCRE DE SEICHE STÉRILISÉE
COORDONNÉES DU FABRICANT	NORTINDAL SEA PRODUCTS S.L. Pol. Irunzubi 4 y 5 20490 Lizarza (Guipúzcoa) Tél : (0034) 943 697 975 Fax : (0034) 943 674 701 N.R.S. : 12.121.63 / SS
TÉLÉPHONES D'URGENCES	GÉRANCE, TÉLÉPHONE 24 HEURES : 676 239 539 gerencia@nortindal.com QUALITÉ, TÉLÉPHONE 24 HEURES : 661 50 78 57 eal@nortindal.com
DESCRIPTION DU PRODUIT	Il s'agit d'un produit obtenu à partir de l'encre extraite des poches naturelles de la seiche, broyée, à laquelle on a ajouté de l'eau, du sel et de l'épaississant carboxyméthylcellulose sodique et soumise à un ultérieur traitement thermique.
PRÉSENTATION Matériel d'emballage Mise en palette :	Pot de verre de 180 g Les couvercles sont en fer blanc électrolytique E2.0 / 2.0 min, revêtu d'émail blanc polyester et vernis polyester. Ne contient pas de bisphénol A. Les matériels de conditionnement sont aptes pour être en contact avec les aliments. FORMAT : caisse principale avec 30 pots de 180g MESURES DES CAISSES PRINCIPALE : 364x214x175 mm POIDS NET : 5,400 Kg. POIDS BRUT : 10,34kg. MISE EN PALETTE : 1 palette européenne (70 caisses)
INGRÉDIENTS	Encre de seiche Eau Sel Épaississant: carboxyméthylcellulose sodique Absence de colorants artificiels.
OGM/ Irradiations	Ce produit ne contient ni n'a pas été élaboré à partir d'Organismes Génétiquement modifiés (OGM). Il n'est soumis à aucun processus d'irradiation.
VALEUR NUTRITIONNELLE (RG 1169/2011)	Valeurs nutritionnelles pour 100g Valeur énergétique 50 kcal / 210 kj Lipides < 0,1 g dont Acides gras saturés < 0,1 g Glucides 4,7 g dont Sucres < 0,1 g Protéines 7,3 g Sel 8,3 g



FICHE TECHNIQUE

FT-TAFF01-180 Nortindal

12/01/2018
Rev. 31
Page 2 sur 4

<p style="text-align: center;">CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES Règlement 2073/2005 (Recommandation du CNTA 2013)</p>	<p>Selon la définition contenue dans le règlement 2073/2008, il s'agit d'un aliment prêt à la consommation qui ne favorise pas la croissance de <i>Listeria Monocytogenes</i></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Paramètre</th> <th style="width: 40%;">Limite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)</td> <td style="text-align: center;"><100 ufc/g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Aucun critère légal ne s'applique aux paramètres autres que <i>Listeria monocytogenes</i>. La recommandation de la CNTA 2013 est considérée comme un critère interne:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Paramètre</th> <th style="width: 40%;">Limite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aérobies mésophiles (ufc/g)</td> <td style="text-align: center;"><10 ufc/g (Selon la norme interne)</td> </tr> <tr> <td>Aérobies thermophiles (ufc/g)</td> <td style="text-align: center;"><10 ufc/g (Selon la norme interne)</td> </tr> <tr> <td>Anaérobies mésophiles (ufc/g)</td> <td style="text-align: center;"><10 ufc/g (Selon la norme interne)</td> </tr> <tr> <td>Anaérobies thermophiles (ufc/g)</td> <td style="text-align: center;"><10 ufc/g (Selon la norme interne)</td> </tr> <tr> <td>Spores d'aérobies (ufc/g)</td> <td style="text-align: center;"><10 ufc/g (Selon la norme interne)</td> </tr> <tr> <td>Spores d'anaérobies (ufc/g)</td> <td style="text-align: center;"><10 ufc/g (Selon la norme interne)</td> </tr> </tbody> </table>	Paramètre	Limite	<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	<100 ufc/g	Paramètre	Limite	Aérobies mésophiles (ufc/g)	<10 ufc/g (Selon la norme interne)	Aérobies thermophiles (ufc/g)	<10 ufc/g (Selon la norme interne)	Anaérobies mésophiles (ufc/g)	<10 ufc/g (Selon la norme interne)	Anaérobies thermophiles (ufc/g)	<10 ufc/g (Selon la norme interne)	Spores d'aérobies (ufc/g)	<10 ufc/g (Selon la norme interne)	Spores d'anaérobies (ufc/g)	<10 ufc/g (Selon la norme interne)
Paramètre	Limite																		
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	<100 ufc/g																		
Paramètre	Limite																		
Aérobies mésophiles (ufc/g)	<10 ufc/g (Selon la norme interne)																		
Aérobies thermophiles (ufc/g)	<10 ufc/g (Selon la norme interne)																		
Anaérobies mésophiles (ufc/g)	<10 ufc/g (Selon la norme interne)																		
Anaérobies thermophiles (ufc/g)	<10 ufc/g (Selon la norme interne)																		
Spores d'aérobies (ufc/g)	<10 ufc/g (Selon la norme interne)																		
Spores d'anaérobies (ufc/g)	<10 ufc/g (Selon la norme interne)																		
<p style="text-align: center;">CARACTÉRISTIQUES PHYSICO- CHIMIQUES (Règlement 1881/2006)</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Paramètres analytiques</th> <th style="width: 40%;">Limite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Total des dioxines</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Réglementé dans l'ingrédient encre sépia</td> </tr> <tr> <td>Total des dioxines et PCBs</td> </tr> <tr> <td>Similaires aux dioxines</td> </tr> <tr> <td>Total des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180</td> </tr> <tr> <td>Mélamine (produit alimentaires)</td> <td style="text-align: center;">2,5 mg/Kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Les limites des contaminants sont celles qui correspondent à l'encre une fois diluée dans l'eau / bouillon et prête à consommer, selon les proportions relatives aux ingrédients (pour lesquels il existe une réglementation) dans le produit.</p> <p>Autres paramètres analytiques :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Paramètre analytique</th> <th style="width: 40%;">Contenu analysé</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">pH</td> <td style="text-align: center;">Entre 7 et 9</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Aw</td> <td style="text-align: center;"><0,92</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Cohérence</td> <td style="text-align: center;">Entre 3 et 16cm Bostwick</td> </tr> </tbody> </table> <p>Absence d'impuretés physiques ou de matières étrangères</p>	Paramètres analytiques	Limite	Total des dioxines	Réglementé dans l'ingrédient encre sépia	Total des dioxines et PCBs	Similaires aux dioxines	Total des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180	Mélamine (produit alimentaires)	2,5 mg/Kg	Paramètre analytique	Contenu analysé	pH	Entre 7 et 9	Aw	<0,92	Cohérence	Entre 3 et 16cm Bostwick	
Paramètres analytiques	Limite																		
Total des dioxines	Réglementé dans l'ingrédient encre sépia																		
Total des dioxines et PCBs																			
Similaires aux dioxines																			
Total des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180																			
Mélamine (produit alimentaires)	2,5 mg/Kg																		
Paramètre analytique	Contenu analysé																		
pH	Entre 7 et 9																		
Aw	<0,92																		
Cohérence	Entre 3 et 16cm Bostwick																		
<p style="text-align: center;">CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</p>	<p>COULEUR: NOIR GOÛT: ENCRE DE SEICHE CARACTÉRISTIQUE ODEUR: ENCRE DE SEICHE INTENSE APPARENCE: LIQUIDE AVEC UNE CERTAINE ÉPAISSEUR</p>																		
<p style="text-align: center;">CONDITIONS DE CONSERVATION</p>	<p>Température de conservation : conserver à température ambiante et une fois ouvert, au réfrigérateur pendant 20 jours maximum. Maintenir à une température inférieure à 37° C.</p>																		



FICHE TECHNIQUE

FT-TAFF01-180 Nortindal

12/01/2018

Rev. 31

Page 3 sur 4

DURÉE DE VIE UTILE Formule utilisée	Quatre ans , à partir de la date de fabrication, sous les conditions de conservation énoncées ci-dessus. Légende « À consommer de préférence avant », suivie du jour , du mois et de l' année .
LÉGISLATION SPÉCIFIQUE APPLICABLE	Ne s'applique pas
LÉGISLATION APPLICABLE (Base)	<ul style="list-style-type: none">-Règlement 852/2004 : hygiène des denrées alimentaires-Règlement 853/2004 : hygiène des produits d'origine animale-RD 1808/1991 du règlement des noms et des marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire-RD 191/2011 sur la santé générale des Sociétés alimentaires-Règlement 1169/2011 sur l'information alimentaire pour les consommateurs-Règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques pour les aliments-RD 140/2003 : Règlement de l'eau potable-Règlement 178/2002 : procédures en matière de sécurité alimentaire .-La loi 17/ 2011 sur la sécurité alimentaire et la nutrition-Règlement 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés-Règlement 1830/2003 : traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés .-Règlement 1333/2008 sur les additifs alimentaires-Règlement 1129/2011 sur la liste des additifs alimentaires (annexe du règlement 1333/2008)-Règlement 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments-Règlement 1881/2006 : teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
UTILISATION ATTENDUE ET MODE D'EMPLOI	Ce produit sert d'ingrédient à l'élaboration de plats préparés qui subissent un traitement thermique avant qu'ils ne soient finalement consommés. Il peut être destiné à la consommation directe. Le mode d'emploi se résume comme suit : <ul style="list-style-type: none">✓ Diluer 1 gramme d'encre par 100 g de produit à élaborer dans de l'eau.✓ Ajouter l'encre diluée au ragoût.✓ Réaliser le traitement thermique requis pour le ragoût.
POPULATION VISÉE	Ce produit est destiné à toute la population en général, sauf les personnes allergiques aux substances énumérées dans le tableau des allergènes



FICHE TECHNIQUE

FT-TAFF01-180 Nortindal

12/01/2018

Rev. 31

Page 4 sur 4

CONTRÔLES RÉALISÉS

L'entreprise bénéficie d'un système d'autocontrôle (**Système APPCC**) permettant de contrôler les dangers sanitaires pouvant porter atteinte à la santé du consommateur et de réaliser les examens analytiques pertinents (par un laboratoire agréé) afin de vérifier l'adaptation de cet autocontrôle.

Allergènes	Intégré directement comme ingrédient		Présent en usine	
	OUI	NON	OUI	NON
Céréales qui contiennent du gluten et des produits dérivés.		X		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X	X	
Œufs et produits à base d'œufs		X		X
Poisson et produits à base de poisson.		X	X	
Cacahuètes et produits à base de cacahuètes.		X		X
Soja et produits à base de soja.		X		X
Lait et dérivés du lait.		X	X	
Fruits à coques.		X		X
Céleri et produits dérivés.		X	X	
Moutarde et produits dérivés.		X		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		X		X
Dioxyde de soufre et sulfites dans des concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimé comme SO ₂		X	X	
Lupins et produits à base de lupins.		X		X
Mollusques et produits à base de mollusques.	X		X	

*Informations pour l'étiquetage: Il contient des mollusques et peut contenir des traces de crustacés, de poisson, de lait et de céleri.