



Code article : 01202-12

FICHE TECHNIQUE

Version 2 du 06/10/2022

NIDS 4 MM – PÂTES D'ALSACE - IGP

7 ŒUFS FRAIS AU KILO DE SEMOULE DE BLE DUR

DECLARATION LEGALE DE VENTE :

Pâtes alimentaires 7 œufs frais au kilo de semoule de blé dur.

CERTIFICATION PRODUIT :

IGP



AB → Contrôlée par :
Ecocert SAS F-32600
FR-BIO-01
Agriculture : UE / FR



Autres (précisez) :

INGREDIENTS :

Semoule de **blé** dur de qualité supérieure, **œufs** frais de poules élevées en plein air (30%).

Semoule origine France

Œufs frais origine France

DECLARATION ALLERGENES :

Blé, œufs.

STATUT :

- OGM : absenceⁱ.
- Ionisation : nonⁱⁱ.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

- Salmonelles: Absence dans 25g
- E.coli : ≤ 10/g
- Flore totale : ≤ 300 000/g
- Staphylocoques aureus : ≤ 1 000/g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

- Couleur : jaune.
- Goût : Blé et oeufs.
- Texture : ferme à la cuisson.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Teneur en eau : maximum 12,5%
- Teneur en œufs : 320 g/kg de semoule
- Protéines (N x 6.25) : 14.5% minimum sur matière sèche
- Acidité grasse: 0,09% maximum sur matière sèche (Exprimé en acide sulfurique)
- Taux de cendres : 1,15% maximum sur matière sèche



PÂTES D'ALSACE



HEIMBURGER S.A.S.

7 rue du Général de Gaulle – F 67521 MARLENHEIM

Tél + 33 (0)3 88 59 59 09 – Fax + 33 (0)3 88 59 59 19 – heimburger@pates-alsace.com

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G DE PÂTES CRUES :

Energie (kJ)	1552
Energie (kcal)	367
Matières grasses (g)	5
Dont acides gras saturés (g)	1.3
Glucides (g)	64
Dont sucres (g)	2.6
Fibres alimentaires(g)	3
Protéines (g)	15
Sel (g)	0.12

CONSEILS DE PREPARATION :

Versez les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée (2 litres pour 250g de pâtes). Laissez cuire en remuant les pâtes de temps en temps. Egouttez sans rincer.

Dessins	Temps de cuisson	Rendement 100g Sec
NIDS 4MM	7 minutes	250 g cuit

STOCKAGE – DUREE DE VIE :

- DLUO : 36 mois
- A conserver à l'abri de l'humidité dans un endroit fermé et sec

CONDITIONNEMENT :

- Poids net 500g
- Sachet en polypropylène clipsé
- Traçabilité : DLUO et N° de lot de fabrication



ⁱ Ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et leurs mises à jour, concernant les modalités d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

ⁱⁱ Ne subissent aucun traitement par rayonnements ionisants, ou ne sont pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ces produits ne sont pas concernés par la Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.