

## FICHE TECHNIQUE

### TAGLIATELLES NIDS 7 ŒUFS FRAIS AU KG

#### Dénomination Légale :

- Pâtes alimentaires 7 œufs frais au kg
- Pâtes d'Alsace IGP (Indication Géographique Protégée)



#### Caractéristiques Techniques :

<b>Ingrédients</b>	- Semoule de blé dur de qualité supérieure - 30% œufs frais	<b>OGM</b>	Absence
<b>Allergènes</b>	- Blé - Oeufs	<b>Ionisation</b>	Non
<b>Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes crues</b>	<u>Energie</u> : 367 kcal/1552 kJ  <u>Fibres</u> : 3 g	<u>Graisses</u> : 5g <u>dont AGS</u> : 1,3 g	<u>Glucides</u> : 64g <u>dont sucres</u> : 2,6g
			<u>Protéines</u> : 15g  <u>Sel</u> : 0,12g

Origine du blé dur : France, Espagne, Canada.

Origine des œufs : union européenne

#### Caractéristiques Physico-chimiques :

<b>Teneur en eau</b>	Maximum 12,5%	<b>Protéines (N x 6,25)</b>	14,5% minimum sur matière sèche
<b>Teneur en oeufs</b>	320 g/kg de semoule	<b>Acidité grasse</b>	0,09% maximum sur matière sèche
<b>Blé Tendre</b>	Absence	<b>Taux de cendres</b>	1,15% maximum sur matière sèche

#### Caractéristiques Microbiologiques :

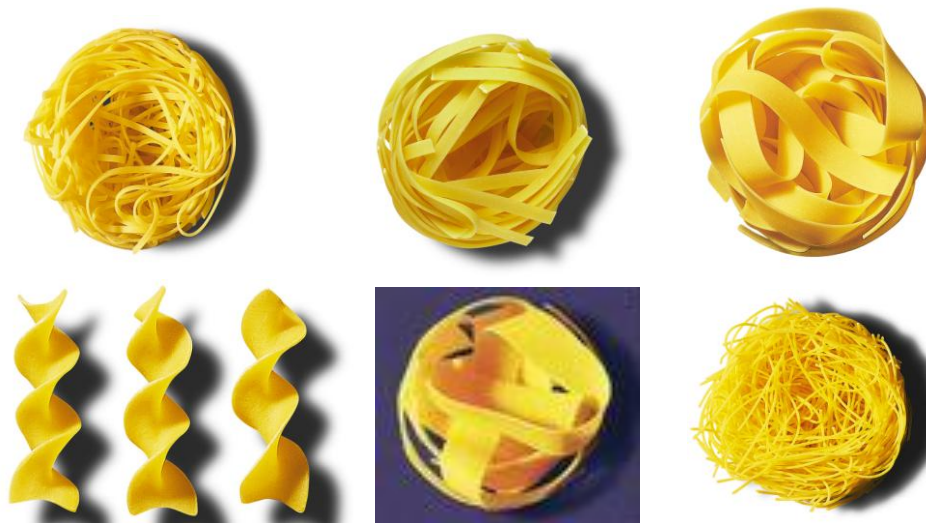
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g	<b>Flore totale</b>	≤ 300000/g
<b>E.coli</b>	≤ 10/g	<b>Staphylocoques aureus</b>	≤ 1000/g

**Caractéristiques emballages et conservation:**

- ➔ Carton caisse américaine VRAC 5kg
- ➔ Protection des pâtes par sac en Polyéthylène
- ➔ Qualité carton : GC 010 à fenêtre
- ➔ Etiquette d'identification du produit collée au carton
- ➔ Indication DLUO et N° de lot de fabrication (= date de fabrication + 3ans)
- ➔ A conserver à l'abri de la lumière dans un endroit fermé et sec. DLUO : 36 mois



**Références : TAGLIATELLES NIDS**



Dessins	Temps de cuisson	Tolérance sur-cuisson	Rendement 100g Sec	Nombre de couverts pour 1 carton	
				Accompagnement	Plat Principal
<b>Tagliatelles Nids 2mm</b>	<u>6 minutes</u>	<u>1 minute</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>
<b>Tagliatelles Nids 4mm</b>	<u>8 minutes</u>	<u>2 minutes</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>
<b>Tagliatelles Nids 10mm</b>	<u>8 minutes</u>	<u>2 minutes</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>
<b>Tagliatelles Nouilles bouclées</b>	<u>9 minutes</u>	<u>3 minutes</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>
<b>Pappardelles 16mm</b>	<u>9 minutes</u>	<u>2 minutes</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>
<b>Vermicelles Ch. d'Ange</b>	<u>3 minutes</u>	<u>1 minute</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>

**Logistique de palettisation :**

Dessins	Poids net du carton (unité de vente)	Nombre de cartons par palette	Dimensions du carton L x l x H en cm	Palettisation*	
				Nombre de cartons par couche	Nombre de couches par carton
Tagliatelles Nids 2mm	5kg	48	40 x 30 x 32	8	6
Tagliatelles Nids 4mm	5kg	48	40 x 30 x 32	8	6
Tagliatelles Nids 10mm	5kg	48	40 x 30 x 32	8	6
Tagliatelles Nouilles bouclées	5kg	48	40 x 30 x 32	8	6
Pappardelles 16mm	5kg	48	40 x 30 x 32	8	6
Vermicelles Ch. d'Ange	5kg	48	40 x 30 x 32	8	6

\*Sur palette bois EURO.