

## FICHE TECHNIQUE

### Pâtes longues 7 œufs frais au kilo

#### 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>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

#### 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 :**

- ➔ Carton caisse américaine
- ➔ Protection des Pâtes par sac en Polyéthylène
- ➔ Qualité carton : GC 010 blanc à fenêtre
- ➔ Etiquette d'identification du produit collée au carton
- ➔ Indication DLUO et N° de lot de fabrication (= date de fabrication + 3ans)

**Références : Pâtes longues 7 œufs frais au kg**



<b>Vrac</b>	3kg	
	4kg	
	5kg	<b>X</b>

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

Dessins	Temps de cuisson	Tolérance sur-cuisson	Rendement 100g Sec	Nombre de couverts pour 1 carton	
				Accompagnement	Plat Principal
<b>Spaghettis</b>	<u>8 minutes</u>	<u>3 minutes</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>
<b>Macaronis longs</b>	<u>8 minutes</u>	<u>1 minute</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>