



Code article : 01370-3

## FICHE TECHNIQUE

Version 2 du 19/05/2021

### PÂTES DE NÖEL – 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 (30%) soit 320g par kg de semoule.

#### DECLARATION ALLERGENES :

Blé, œufs.

#### STATUT :

- OGM : absence<sup>i</sup>.
- Ionisation : non<sup>ii</sup>.

#### 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



Code article : 01370-3

## FICHE TECHNIQUE

Version 2 du 19/05/2021

### 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 (10 litres pour 1 kg de pâtes). Laissez cuire en remuant les pâtes de temps en temps. Egouttez sans rincer.

Dessins	Temps de cuisson	Rendement 100g Sec	Nombre de couverts pour 1 carton de 5 kg	
			Accompagnement	Plat Principal
PATE DE NÖEL	8 minutes	250 g cuit	80	50 à 60

### STOCKAGE – DUREE DE VIE :

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

### CONDITIONNEMENT :

- Poids net 3 kg
- Protection des pâtes par un sac en Polyéthylène
- Etiquette d'identification collée au carton
- Indication DLUO et N° de lot de fabrication



<sup>i</sup> 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.

<sup>ii</sup> 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.