



Code article : 01397-5

FICHE TECHNIQUE

Version 3 du 02/02/2021

PAPILLONS– Pâtes biologiques aux œufs frais -

DECLARATION LEGALE DE VENTE :

Pâtes alimentaires aux œufs frais issues de l'agriculture biologique.

CERTIFICATION PRODUIT :

IGP

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



Autres (précisez) :

INGREDIENTS : Semoule de blé dur issue de l'agriculture biologique, œufs frais de France issus de l'agriculture biologique (14%).

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 : 140 g/kg de semoule
- Protéines (N x 6.25) : 11% minimum sur matière sèche
- Blé tendre : absence



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

S.A.S. au capital de 3720000 € – SIRET 41047202100014 – NAF 1073Z – R.C. Saverne B410472021
– Banque populaire Marlenheim – Crédit Lyonnais Strasbourg – Banque économique du Crédit mutuel Strasbourg



Code article : 01397-5

FICHE TECHNIQUE

Version 3 du 02/02/2021

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G DE PATES CRUES :

Energie (kJ)	1522
Energie (kcal)	359
Matières grasses (g)	3
Dont acides gras saturés (g)	1
Glucides (g)	70
Dont sucres (g)	3
Protéines (g)	13
Sel (g)	0.1

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
PAPILLONS	9 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 5 Kg
- Protection des pâtes par un sac en Polyéthylène
- Etiquette d'identification collée au carton
- Indication 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.