

FICHE TECHNIQUE

KNEPFLE 7 œufs frais au kg

Dénomination Légale :

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



Caractéristiques Techniques :

Ingrédients	- Semoule de blé dur de qualité supérieure - 30% œufs frais	OGM	Absence	
Allergènes	- Blé - Oeufs	Ionisation	Non	
Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes crues	<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 :

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

Caractéristiques Microbiologiques :

Salmonelles	Absence dans 25g	Flore totale	≤ 300000/g
E. coli	≤ 10/g	Staphylocoques aureus	≤ 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 : [Knepfle 7 œufs frais au kg](#)



Vrac	3kg	
	4kg	
	5kg	X

- ➔ 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
Knepfle 7 œufs frais au kilo	<u>13 minutes</u>	<u>2 minutes</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>