

FICHE TECHNIQUE

SPÄTZLE 3 ŒUFS FRAIS AU KG

Dénomination Légale :

➔ Pâtes alimentaires aux œufs frais

Caractéristiques Techniques :

Ingrédients	- Semoule de blé dur de qualité supérieure - 14 % d'œufs frais	OGM	Absence
Allergènes	- Blé - Oeufs	Ionisation	Non
Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes crues	<u>Energie :</u> 359 kcal, 1522 kJ	<u>Graisses :</u> 3g <u>dont AGS :</u> 1g	<u>Glucides :</u> 70g <u>dont sucres :</u> 3g
Sel : 0,1g			<u>Protéines :</u> 13g

Origine du blé dur : France, Espagne, Italie, Canada. -Origine des œufs : union européenne

Caractéristiques Physico-chimiques :

Teneur en eau	Maximum 12,5%	Protéines (N x 6,25)	11% minimum sur matière sèche
Teneur en oeufs	140 g/kg de semoule	Acidité grasse	0,05% maximum sur matière sèche
Blé Tendre	Absence	Taux de cendres	1,10% maximum sur matière sèche

Caractéristiques Microbiologiques :

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

Caractéristiques Emballages :

- ➔ Conditionnement des pâtes par sac en polyéthylène + étiquette papier
- ➔ Regroupement en box carton de 24 sacs de 2,5kg soit 60 kg/box
- ➔ 2 box par palette Euro soit 120 kg/palette
- ➔ Indication DLUO et N° de lot de fabrication (= date de fabrication + 3ans)

Référence : SPÄTZLE 3 ŒUFS FRAIS AU KG

2.5kg	X
Vrac 4kg	
5kg	

- ➔ 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
Spätzle	<u>15 minutes</u>	<u>1 minute</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>