


CODE FT 1003  
 VERSION Officiel 11

**Farfalles QS**

Date d'application  
15/09/2023

**Informations produits**

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Dénomination légale de vente</b>                        | Pâtes alimentaires de qualité supérieure  |  |
| <b>Liste d'ingrédients</b>                                 | 100% Semoule de <b>blé dur</b> de qualité supérieure  |  |
| <b>Allergène(s)</b>  | Contient du gluten. Fabriqué dans une usine qui utilise des œufs<br>Peut contenir des traces de moutarde, de soja et de lupin.  |  |
| <b>Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes sèches :</b> |   |  |
| Energie  | 1505 kJ / 355 kcal  |  |
| Matières grasses   | 1,9 g   |  |
| Dont acides gras saturés                                   | 0,3 g   |  |
| Glucides   | 70 g  |  |
| Dont sucres  | 4,5 g   |  |
| Fibres alimentaires  | 3,0 g   |  |
| Protéines  | 13 g  |  |
| Sel  | 0,02 g  |  |
| <b>DDM</b>   | Année en cours + 3 ans  |  |
| <b>Conditions de conservation</b>                          | A conserver dans un endroit frais et sec  |  |
| <b>Temps de cuisson (dans l'eau bouillante)</b>            | Ferme : 10 min      Al dente : 11 min      Fondant : 12 min   |  |
|  | Cuisson RHD : Cuisson directe : 11 min – Cuisson différée / Pré-cuisson : 8min  |  |
| <b>Origine</b>   | Fabriqué en France. <br>100% blé dur français |  |



**Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques**

|                          |  |                        |  |
|--------------------------|--|------------------------|--|
| <b>Teneur en cendres</b> | ≤ 1,10% sur m.s.                                   | <b>Couleur</b>         | Ambrée                                 |
| <b>Humidité</b>          | ≤ 12,5%  | <b>Texture</b>         | Ferme et Elastique                     |
| <b>Acidité grasse</b>    | ≤ 0,05% en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> sur m.s. | <b>Etat de surface</b> | Absence de délitescence                |
| <b>Longueur (mm)</b>     | 32-34  | <b>Collant</b>         | Absence                                |
| <b>Largeur (mm)</b>      | 24-25,5  | <b>Odeur et saveur</b> | Franches et caractéristiques des pâtes |
| <b>Epaisseur (mm)</b>    | 1,15-1,35  |                        |  |

**Microbiologie / Contaminants**

**Microbiologie**

|                                      |                 |  |               |
|--------------------------------------|-----------------|--|---------------|
| <b>Flore totale mésophile</b>        | ≤ 100 000 ufc/g | <b>Staphylocoques à coagulase positive</b> | ≤100 ufc/g    |
| <b>Coliformes totaux</b>             | ≤ 1 000 ufc/g   | <b>Salmonelles</b>                         | Absence / 25g |
| <b>Coliformes thermotolérants</b>    | ≤ 100 ufc/g     | <b>Levures</b>                             | ≤ 1 000 ufc/g |
| <b>Anaérobies sulfito-réducteurs</b> | ≤ 100 ufc/g     | <b>Moisissures</b>                         | ≤ 1 000 ufc/g |
| <b>Bacillus cereus</b>               | ≤ 1 000 ufc/g   |  |               |

**Pesticides, mycotoxines, métaux lourds** : Le produit est conforme à la législation en vigueur.

**OGM** : Le produit fini est conforme aux règlements européens n°1829 et n°1830 et leurs modifications.

**Ionisation** : Le produit fini ne contient pas d'ingrédients ionisés.

**Alimentarité**

L'emballage du produit est conforme à la réglementation en vigueur en particulièrement au règlement européen n°1935/2004 et ses modifications.

**Conditionnements possibles**

500g, 1 kg, coussin PE 3kg et 5kg

**PASTACORP OURSCAMP**

8, rue de la justice - 60138 CHIRY OURSCAMP - Tél. 03 44 75 74 00 - Fax 03 44 75 74 09

CODE FT 1003  
 VERSION Officiel 11


**Farfalle QS**


Date of application  
 15/09/2023

**Product information**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Legal selling name</b>  | High quality durum wheat pasta  |
| <b>List of ingredients</b> | 100% High quality <b>durum wheat</b> semolina   |
| <b>Allergen(s)</b>         | Contains gluten. Produced in a factory using eggs<br>May contain traces of mustard, soy and lupine. |

**Nutritional values for 100g of dry pasta**

|                    |                    |   |
|--------------------|--------------------|---|
| Energy             | 1505 kJ / 355 kcal |  |
| Fat                | 1,9 g              |   |
| Of which saturates | 0,3 g              |   |
| Carbohydrate       | 70 g               |   |
| Of which sugars    | 4,5 g              |   |
| Fibre              | 3,0 g              |   |
| Protein            | 13 g               |   |
| Salt               | 0,02 g             |   |

|  |  |
|--|--|
| <b>BBD</b>                             | Year in progress + 3 years   |
| <b>Method of preservation</b>          | Keep in a fresh and dry place  |
| <b>Cooking time (in boiling water)</b> | <b>Firm:</b> 10 min <b>Al dente:</b> 11 min <b>Melting:</b> 12 min<br>Catering cooking : Cooking time : 11 min – Double cooking / Pre-cooking : 8min |
| <b>Origin</b>                          | Made in France.<br>100% French durum wheat                         |

**Chemical, physical and organoleptical characteristics**

|                       |   |                           |                                   |
|-----------------------|---|---------------------------|-----------------------------------|
| <b>Ash content</b>    | ≤ 1,10 % on d.m.                                    | <b>Colour</b>             | Amber                             |
| <b>Moisture</b>       | ≤ 12,5%   | <b>Texture</b>            | Firm and elastic                  |
| <b>Fat acidity</b>    | ≤ 0,05% % of H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> on d.m. | <b>Surface quality</b>    | No delitescence                   |
| <b>Length (mm)</b>    | 32-34   | <b>Aspect</b>             | No sticking                       |
| <b>Width (mm)</b>     | 24-25,5   | <b>Odour &amp; savour</b> | Clear and characteristic of pasta |
| <b>Thickness (mm)</b> | 1,15-1,35   |                           |                                   |

**Microbiology / Contaminants**

**Microbiology**

|   |                 |  |               |
|---|-----------------|--|---------------|
| <b>Total mesophilic flora</b>               | ≤ 100 000 cfu/g | <b>Coagulase positive Staphylococcus</b> | ≤100 cfu/g    |
| <b>Total coliforms</b>                      | ≤ 1 000 cfu/g   | <b>Salmonella</b>                        | Absence / 25g |
| <b>Thermotolerant coliforms</b>             | ≤ 100 cfu/g     | <b>Yeasts</b>                            | ≤ 1 000 cfu/g |
| <b>Anaerobic sulfite-reducing bacterias</b> | ≤ 100 cfu/g     | <b>Moulds</b>                            | ≤ 1 000 cfu/g |
| <b>Bacillus cereus</b>                      | ≤ 1 000 cfu/g   |  |               |

**Pesticides, mycotoxins, heavy metal:** The product is complying with the regulations in force.

**GMO:** The finished product complies with UE Regulations n°1829/2003 and n°1830/2003 and its amendments.

**Ionization:** The product doesn't contain ionized ingredients.

**Food contact**

The packaging is complying with the regulations in force especially with the UE regulation n° 1935/2004 and its amendments.

**Possible packaging**

500g, 1kg, 3kg and 5kg pillow bag PE