

CODE VERSION	FT 1006 Officiel 03	Coquillettes aux œufs plein air	Date d'application 29/09/2023
-----------------	------------------------	--	----------------------------------

Informations produit

Dénomination légale de vente	Pâtes alimentaires de qualité supérieure aux œufs frais plein air
Dénomination commerciale	Pâtes alimentaires de qualité supérieure aux œufs frais de poules élevées en plein air
Liste d'ingrédients	Semoule de blé dur de qualité supérieure, œufs frais (13,5%)
Allergène(s)	Contient du gluten et des œufs. Peut contenir des traces de moutarde, de soja et de lupin.

Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes sèches :

Energie	1546 kJ / 365 kcal
Matières grasses	3,5 g
Dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	68 g
Dont sucres	3,2 g
Fibres alimentaires	3,0 g
Protéines	14 g
Sel	0,05 g



DDM	Année en cours + 3 ans
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec
Temps de cuisson (dans l'eau bouillante)	Cuisson RHD : Cuisson directe : 6 min - Cuisson différée / Pré-cuisson : 5 min
Origine	Fabriqué en France. Blé dur et œufs plein air 100% français

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Humidité	≤ 12,5%	Couleur	Jaune ambrée
Acidité grasse	≤ 0,05% en H ₂ SO ₄ sur m.s.	Texture	Ferme et élastique
Longueur (mm)	11 - 17	Etat de surface	Absence de délitescence
Largeur (mm)	3,0-3,3	Collant	Absence
Epaisseur (mm)	0,75 - 0,9	Odeur et saveur	Franche et caractéristique des pâtes aux œufs

Microbiologie / Contaminants

Microbiologie

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

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

OGM : Le produit fini est conforme aux règlements européens n°1829/2003 et n°1830/2003 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

Sachet coussin PE 5kg



PASTACORP SAS

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

Document valide 3 ans

CODE FT 1006 VERSION Officiel 03	Free range Eggs Coquillettes	Date of application 29/09/2023
-------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------

Product information

Legal selling name	High quality durum wheat pasta with free range eggs	
Tradename	High quality durum wheat pasta with free range eggs	
List of ingredients	High quality durum wheat semolina, fresh eggs (13,5%).	
Allergen(s)	Contains gluten and eggs. May contain traces of mustard, soy and lupine.	
Nutritional values for 100g of dry pasta		
Energy		1546 kJ / 365 kcal
Fat		3,5 g
Of which saturates		0,8 g
Carbohydrate		68 g
Of which sugars		3,2 g
Fiber		3,0 g
Protein		14 g
Salt		0,05 g
		
BBD	Year in progress + 3 years	
Method of preservation	Keep in a fresh and dry place	
Cooking time (in boiling water)	Catering cooking : Cooking time : 6 min - Double cooking / Pre-cooking : 5 min	
Origin	Made in France.  100% French durum wheat and free range eggs	

Chemical, physical and organoleptical characteristics

Moisture	≤12,5%	Colour	Yellow amber
Fat acidity	≤0,05% % of H ₂ SO ₄ on d.m.	Texture	Firm and elastic
Length (mm)	11 - 17	Surface quality	No delitescence
Width (mm)	3,0-3,3	Aspect	No sticking
Thickness (mm)	0,75 - 0,9	Odour and savour	Clear and characteristic of egg pasta

Microbiology / Contaminants

Microbiology

Total mesophilic flora	≤ 100 000 col/g	Coagulase positive Staphylococcus	≤100 col/g
Total coliforms	≤ 1 000 col/g	Salmonella	Absence / 25g
Thermotolerant coliforms	≤ 100 col/g	Yeasts	≤ 1 000 col/g
Anaerobic sulfito-reducing bacteria	≤ 100 col/g	Moulds	≤ 1 000 col/g
Bacillus cereus	≤ 1 000 col/g		

Pesticids, 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

5kg pillow bag PE

PASTACORP SAS

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

Document valid for 3 years