



		<b>Documentation technique</b>	Page <b>1/2</b>
<b>CODE</b> <b>VERSION</b>	FT 1020 Officiel 02	<b>Farfalles aux œufs plein air</b>	Date d'application 28/12/2021

<b>Informations produit</b>	
<b>Dénomination légale de vente</b>	Pâtes alimentaires de qualité supérieure aux œufs frais plein air
<b>Dénomination commerciale</b>	Pâtes alimentaires de qualité supérieure aux œufs frais de poules élevées en plein air
<b>Liste d'ingrédients</b>	Semoule de <b>blé dur</b> de qualité supérieure, <b>œufs</b> frais (13,5%)
<b>Allergène(s)</b>	Contient du gluten et des œufs
<b>Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes sèches :</b>	
Energie	1582 kJ / 374 kcal
Matières grasses	3,5 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	0,8 g
Glucides	70 g
<i>Dont sucres</i>	4,5 g
Fibres alimentaires	3,0 g
Protéines	14 g
Sel	0,02 g
	
<b>DLUO</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>	<b>Ferme :</b> 12 min <b>Al dente :</b> 13 min <b>Fondant :</b> 14 min Cuisson RHD : Cuisson directe : 12 min - Cuisson différée / Pré-cuisson : 10 min
<b>Origine</b>	Fabriqué en France. Blé dur et œufs plein air 100% français 



<b>Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques</b>			
<b>Humidité</b>	≤ 12,5%	<b>Couleur</b>	Jaune ambrée
<b>Acidité grasse</b>	≤ 0,05% en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> sur m.s.	<b>Texture</b>	Ferme et élastique
<b>Longueur (mm)</b>	31-33	<b>Etat de surface</b>	Absence de délitescence
<b>Largeur (mm)</b>	24-24,5	<b>Collant</b>	Absence
<b>Epaisseur (mm)</b>	1,00-1,10	<b>Odeur et saveur</b>	Franche et caractéristique des pâtes aux œufs

<b>Microbiologie / Contaminants</b>			
<b>Microbiologie</b>			
<b>Flore totale mésophile</b>	≤ 100 000 col/g	<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>	≤ 100 col/g
<b>Coliformes totaux</b>	≤ 1 000 col/g	<b>Salmonelles</b>	Absence / 25g
<b>Coliformes thermotolérants</b>	≤ 100 col/g	<b>Levures</b>	≤ 1 000 col/g
<b>Anaérobies sulfito-réducteurs</b>	≤ 100 col/g	<b>Moisissures</b>	≤ 1 000 col/g
<b>Bacillus cereus</b>	≤ 1 000 col/g		
<b>Pesticides, mycotoxines, métaux lourds</b> : Le produit est conforme à la législation en vigueur.			
<b>OGM</b> : Le produit fini est conforme aux règlements européens n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications.			
<b>Ionisation</b> : Le produit fini ne contient pas d'ingrédients ionisés.			

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

<b>Conditionnements possibles</b>
étui 250g, sachet coussin PE 5kg

<b>Technical documentation</b>	Page <b>2/2</b>
<b>CODE</b> FT 1020 <b>VERSION</b> Officiel 02	<b>Free range Eggs Farfalles</b> Date of application 28/12/2021

<b>Product information</b>	
<b>Legal selling name</b>	High quality durum wheat pasta with free range eggs
<b>Tradename</b>	High quality durum wheat pasta with free range eggs
<b>List of ingredients</b>	High quality <b>durum wheat</b> semolina, fresh <b>eggs</b> (13,5%)
<b>Allergen(s)</b>	Contains gluten and eggs
<b>Nutritional values for 100g of dry pasta</b>	
Energy	1582 kJ / 374 kcal
Fat	3,5 g
Of which saturates	0,8 g
Carbohydrate	70 g
Of which sugars	4,5 g
Fiber	3,0 g
Protein	14 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> 12 min <b>Al dente:</b> 13 min <b>Melting:</b> 14 min Catering cooking : Cooking time : 12 min - Double cooking / Pre-cooking : 10 min
<b>Origin</b>	Made in France. 100% French durum wheat and free range eggs 

<b>Chemical, physical and organoleptical characteristics</b>			
<b>Moisture</b>	≤12,5%	<b>Colour</b>	Yellow amber
<b>Fat acidity</b>	≤0,05% % of H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> on d.m.	<b>Texture</b>	Firm and elastic
<b>Length (mm)</b>	31-33	<b>Surface quality</b>	No delitescence
<b>Width (mm)</b>	24-24,5	<b>Aspect</b>	No sticking
<b>Thickness (mm)</b>	1,00-1,10	<b>Odour and savour</b>	Clear and characteristic of egg pasta

<b>Microbiology / Contaminants</b>			
<b>Microbiology</b>			
<b>Total mesophilic flora</b>	≤ 100 000 col/g	<b>Coagulase positive Staphylococcus</b>	≤100 col/g
<b>Total coliforms</b>	≤ 1 000 col/g	<b>Salmonella</b>	Absence / 25g
<b>Thermotolerant coliforms</b>	≤ 100 col/g	<b>Yeasts</b>	≤ 1 000 col/g
<b>Anaerobic sulfito-reducing bacterias</b>	≤ 100 col/g	<b>Moulds</b>	≤ 1 000 col/g
<b>Bacillus cereus</b>	≤ 1 000 col/g		
<b>Pesticids, mycotoxins, heavy metal:</b> The product is complying with the regulations in force.			
<b>GMO:</b> The finished product complies with UE regulations n°1829/2003 and n°1830/2003 and its amendments.			
<b>Ionization:</b> The product doesn't contain ionized ingredients.			

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

<b>Possible packaging</b>
250g cardboard box, 5kg pillow bag PE