



CODE FT 1021  
VERSION Officiel 04

**Nouilles à l'ancienne aux  
œufs plein air**

Date d'application  
29/09/2023

**Informations produit**

<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 frais</b> (13,5%)	
<b>Allergène(s)</b>	Contient du gluten et des œufs. Peut contenir des traces de moutarde, de soja et de lupin.	
<b>Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes sèches :</b>		
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	
<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 : 7 min      Al dente : 8 min      Fondant : 9 min	
	Cuisson RHD : Cuisson directe : 7 min - Cuisson différée / Pré-cuisson : 6 min	
<b>Origine</b>	Fabriqué en France. Blé dur et œufs plein air 100% français 	

**Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques**

<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>	38-40	<b>Etat de surface</b>	Absence de délitescence
<b>Largeur (mm)</b>	2,9-3,0	<b>Collant</b>	Absence
<b>Epaisseur (mm)</b>	0,85-0,95	<b>Odeur et saveur</b>	Franche et caractéristique des pâtes aux œufs

**Microbiologie / Contaminants**

**Microbiologie**

<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		

**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**

étui 250g, 500g, 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

CODE FT 1021  
VERSION Officiel 04

**Free Range Eggs Nouilles**

Date of application  
29/09/2023


**Product information**

<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, <b>fresh eggs</b> (13,5%)
<b>Allergen(s)</b>	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



<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> 7 min <b>Al dente:</b> 8 min <b>Melting:</b> 9 min Catering cooking : Cooking time : 7 min - Double cooking / Pre-cooking : 6 min
<b>Origin</b>	Made in France. 100% French durum wheat and free range eggs 

**Chemical, physical and organoleptical characteristics**

<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>	38-40	<b>Surface quality</b>	No delitescence
<b>Width (mm)</b>	2,9-3,0	<b>Aspect</b>	No sticking
<b>Thickness (mm)</b>	0,85-0,95	<b>Odour and savour</b>	Clear and characteristic of egg pasta

**Microbiology / Contaminants**

**Microbiology**

<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		

**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**

250g cardboard box, 500g, 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