



CODE FT 1022  
VERSION Officiel 04

**Macaroni aux œufs plein air**

Date d'application  
04/09/2023

**Informations produit**

<b>Dénomination légale de vente</b>	Pâtes alimentaires de qualité supérieure aux œufs frais 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. 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>	Cuisson RHD : Cuisson directe : 9 min - Cuisson différée / Pré-cuisson : 7 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>	40-45	<b>Etat de surface</b>	Absence de délitescence
<b>Largeur (mm)</b>	4,9-5,1	<b>Collant</b>	Absence
<b>Epaisseur (mm)</b>	0,90-1,00	<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°1829/2003 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

CODE FT 1022  
VERSION Officiel 04

**Free range Eggs Macaroni**

Date of application  
04/09/2023

**Product information**

<b>Legal selling name</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 May contain traces of mustard, soy and lupine.	
<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>	Catering cooking : Cooking time : 9 min - Double cooking / Pre-cooking : 7 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>	40-45	<b>Surface quality</b>	No delitescence
<b>Width (mm)</b>	4,9-5,1	<b>Aspect</b>	No sticking
<b>Thickness (mm)</b>	0,90-1,00	<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		

**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