

CODE FT 1028 VERSION Officiel 04	<b>Fusilli QS Haute résistance (Gamme Grand Chef)</b>	Date d'application 22/09/2023
-------------------------------------	---	----------------------------------

**Informations produit**

<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. 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>	<b>Ferme :</b> 8 min	<b>Al dente :</b> 9 min	<b>Fondant :</b> 10 min
	Cuisson RHD : Cuisson directe : 7 min – Cuisson différée / Pré-cuisson : 6 min		
<b>Origine</b>	Fabriqué en France.  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>	30-38	<b>Collant</b>	Absence
<b>Largeur (mm)</b>	8.39-10.02	<b>Odeur et saveur</b>	Franches et caractéristiques des pâtes
<b>Epaisseur (mm)</b>	0.89-1.11		

**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**

Cello 500g, sachet coussin PE 3kg

**PASTACORP SAS**

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

		<b>Technical documentation</b>	Page <b>2/2</b>
<b>CODE</b>	FT 1028	<b>Fusilli QS High Strength (Gamme Grand Chef)</b>	Date of application 22/09/2023
<b>VERSION</b>	Officiel 04		

<b>Product information</b>	
<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. May contain traces of mustard, soy and lupin.
<b>Nutritional values for 100g of dry pasta</b>	
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> 8 min <b>Al dente:</b> 9 min <b>Melting:</b> 10 min
	Catering cooking : Cooking time : 7 min – Double cooking / Pre-cooking : 6 min
<b>Origin</b>	Made in France.  100% French durum wheat

<b>Chemical, physical and organoleptical characteristics</b>			
<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>	30-38	<b>Aspect</b>	No sticking
<b>Width (mm)</b>	8.39-10.02	<b>Odour &amp; savour</b>	Clear and characteristic of pasta
<b>Thickness (mm)</b>	0.89-1.11		

<b>Microbiology / Contaminants</b>			
<b>Microbiology</b>			
<b>Total mesophilic flora</b>	≤ 100 000 cfu/g	<b>Coagulase positive <i>Staphylococcus</i></b>	≤100 cfu/g
<b>Total coliforms</b>	≤ 1 000 cfu/g	<b><i>Salmonella</i></b>	Absence / 25g
<b>Thermotolerant coliforms</b>	≤ 100 cfu/g	<b>Yeasts</b>	≤ 1 000 cfu/g
<b>Anaerobic sulfite-reducing bacteria</b>	≤ 100 cfu/g	<b>Moulds</b>	≤ 1 000 cfu/g
<b><i>Bacillus cereus</i></b>	≤ 1 000 cfu/g		
<b>Pesticides, 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>
500g bag, 3kg pillow bag PE