


CODE FT 1040
VERSION Officiel 04

**Coquillage/conchiglie QS haute
résistance (gamme grand chef)**

Date d'application
07/09/2023

Informations produit

Dénomination légale de vente	Pâtes alimentaires de qualité supérieure		
Liste d'ingrédients	100% Semoule de blé dur de qualité supérieure		
Allergène(s)	Contient du gluten. Fabriqué dans une usine qui utilise des œufs. Peut contenir des traces de moutarde, soja et de lupin.		
Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes sèches :			
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
DDM	Année en cours + 3 ans		
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec		
Temps de cuisson (dans l'eau bouillante)	Ferme : 8 min	Al dente : 9 min	Fondant : 10 min
	Cuisson RHD : Cuisson directe : 8 min – Cuisson différée / Pré-cuisson : 7 min		
Origine	Fabriqué en France. 100% blé dur français 		



Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Teneur en cendres	≤ 1,10% sur m.s.	Couleur	Ambrée
Humidité	≤ 12,5%	Texture	Ferme et Elastique
Acidité grasse	≤ 0,05% en H ₂ SO ₄ sur m.s.	Etat de surface	Absence de délitescence
Longueur (mm)	29-34	Collant	Absence
Largeur (mm)	27.5-30	Odeur et saveur	Franches et caractéristiques des pâtes
Epaisseur (mm)	1,26-1,43		

Microbiologie / Contaminants

Microbiologie

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

		Documentation technique	Page 2/2
CODE VERSION	FT 1040 Officiel 04	Shell / Conchiglie QS High Strength (Gamme Grand Chef)	Date d'application 07/09/2023

Product information	
Legal selling name	High quality durum wheat pasta
List of ingredients	100% High quality durum wheat semolina
Allergen(s)	Contains gluten. Produced in a factory using eggs. May contain traces of mustard, soy and lupine.
Nutritional values for 100g of dry pasta	
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
	
BBD	Year in progress + 3 years
Method of preservation	Keep in a fresh and dry place
Cooking time (in boiling water)	Firm: 8 min Al dente: 9 min Melting: 10 min
	Catering cooking : Cooking time : 8 min – Double cooking / Pre-cooking : 7 min
Origin	Made in France. 100% French durum wheat 

Chemical, physical and organoleptical characteristics			
Ash content	≤ 1,10 % on d.m.	Colour	Amber
Moisture	≤ 12,5%	Texture	Firm and elastic
Fat acidity	≤ 0,05% % of H ₂ SO ₄ on d.m.	Surface quality	No delitescence
Length (mm)	29-34	Aspect	No sticking
Width (mm)	27.5-30	Odour & savour	Clear and characteristic of pasta
Thickness (mm)	1,26-1,43		

Microbiology / Contaminants			
Microbiology			
Total mesophilic flora	≤ 100 000 cfu/g	Coagulase positive Staphylococcus	≤100 cfu/g
Total coliforms	≤ 1 000 cfu/g	Salmonella	Absence / 25g
Thermotolerant coliforms	≤ 100 cfu/g	Yeasts	≤ 1 000 cfu/g
Anaerobic sulfito-reducing bacterias	≤ 100 cfu/g	Moulds	≤ 1 000 cfu/g
Bacillus cereus	≤ 1 000 cfu/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
500g, 1 kg bag, 3kg pillow bag PE