

		Documentation technique	Page 1/2
CODE VERSION	FT 0072 Officiel 03	Lasagnes QS 1/4 gastronomme	Date d'application 29/12/2021

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. Peut contenir des traces de soja. Fabriqué dans une usine qui utilise des œufs
Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes sèches :	
Energie	1504 kJ / 355 kcal
Matières grasses	1,8 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	0,5 g
Glucides	71 g
<i>Dont sucres</i>	2,2 g
Fibres alimentaires	3,3 g
Protéines	12 g
Sel	< 0,01 g
DDM	3 ans
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec
Temps de cuisson (au four)	Faire cuire 20 minutes au four à 180°
Origine	Fabriqué en UE



Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques			
Teneur en cendres	≤ 0,9% sur m.s.	Couleur	Jaune ambrée
Humidité	≤ 12,5%	Texture	Ferme et élastique
Acidité grasse	≤ 4°	Etat de surface	Absence de délitescence
Longueur (mm)	170-180	Collant	Absence
Largeur (mm)	78-82	Odeur et saveur	Franches et caractéristiques des pâtes
Epaisseur (mm)	0,82-0,88	Nombre de plaques par carton	~180
Poids d'une plaque (g)	16,4-17,5		

Microbiologie / Contaminants			
Microbiologie			
Flore totale mésophile	≤ 5 000 ufc/g	Levures	≤ 50 ufc/g
Coliformes totaux	≤ 10 ufc/g	Moisissures	≤ 50 ufc/g
Staphylocoques aureus	≤ 10 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°1829/2003 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
Caisse de 6 sachets de 500g

		Technical documentation	Page 2/2
CODE VERSION	FT 0072 Officiel 02	Lasagna QS 1/4 gastronorm	Date d'application 29/12/2021

Product information	
Legal selling name	High quality durum wheat pasta
List of ingredients	100% High quality durum wheat semolina
Allergen(s)	Contains gluten. May contain traces of soya. Produced in a factory using eggs and soja
Nutritional values for 100g of dry pasta	
Energy	1504 kJ / 355 kcal
Fat	1,8 g
<i>Of which saturates</i>	0,5 g
Carbohydrate	71 g
<i>Of which sugars</i>	2,2 g
Fibre	3,3 g
Protein	12 g
Salt	<0,01 g
BBD	3 years
Method of preservation	Keep in a fresh and dry place
Cooking time (baked)	Bake 20 minutes at 180°
Origin	Made in EU



Chemical, physical and organoleptical characteristics			
Ash content	≤ 0,9 % on d.m.	Colour	Amber Yellow
Moisture	≤ 12,5%	Texture	Firm and elastic
Fat acidity	≤ 4°	Surface quality	No delitescence
Length (mm)	170-180	Aspect	No sticking
Width (mm)	78-82	Odour & savour	Clear and characteristic of pasta
Thickness (mm)	0,82-0,88	Number of plate per package	~ 180
Plate weight (g)	16,4-17,5		

Microbiology / Contaminants			
Microbiology			
Total mesophilic flora	≤ 5 000 cfu/g	Yeasts	≤ 50 cfu/g
Total coliforms	≤ 10 cfu/g	Moulds	≤ 50 cfu/g
Staphylococcus aureus	≤ 10 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
Case of 6 bags of 500g

PASTACORP OURSCAMP

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