

		Documentation technique	Page 1/2
CODE VERSION	FT 0015 Officiel 04	Lasagnes ½ Gastronomes Haute Résistance	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 : <table> <tr> <td>Energie</td><td>1504 kJ / 355 kcal</td></tr> <tr> <td>Matières grasses</td><td>1,8 g</td></tr> <tr> <td><i>Dont acides gras saturés</i></td><td>0,5 g</td></tr> <tr> <td>Glucides</td><td>71 g</td></tr> <tr> <td><i>Dont sucres</i></td><td>2,2 g</td></tr> <tr> <td>Fibres alimentaires</td><td>3,3 g</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>12 g</td></tr> <tr> <td>Sel</td><td>< 0,01 g</td></tr> </table>		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
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)	238-242	Odeur et saveur	Franches et caractéristiques des pâtes
Epaisseur (mm)	0,82-0,88	Nombre de plaques par carton	~ 60
Poids d'une plaque (g)	49,5-52,5		

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	≤ 100 ufc/g	Bacillus cereus	≤ 100 ufc/g
Salmonelle	Abs/25g		
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 3kg

PASTACORP OURSCAMP

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

		Technical documentation	Page 2/2
CODE VERSION	FT 0015 Officiel 04	Gastronormes Lasagna High resistance	Date of application 29/12/2021

Product information																	
Legal selling name	High quality durum wheat pasta																
List of ingredients	100% high quality <u>durum wheat</u> semolina																
Allergen(s)	Contains gluten. May contain traces of soya. Produced in a factory using eggs																
Nutritional values for 100g of dry pasta <table> <tr> <td>Energy</td><td>1504 kJ / 355 kcal</td></tr> <tr> <td>Fat</td><td>1,8 g</td></tr> <tr> <td>Of which saturates</td><td>0,5 g</td></tr> <tr> <td>Carbohydrate</td><td>71 g</td></tr> <tr> <td>Of which sugars</td><td>2,2 g</td></tr> <tr> <td>Fibre</td><td>3,3 g</td></tr> <tr> <td>Protein</td><td>12 g</td></tr> <tr> <td>Salt</td><td>< 0,01 g</td></tr> </table> 		Energy	1504 kJ / 355 kcal	Fat	1,8 g	Of which saturates	0,5 g	Carbohydrate	71 g	Of which sugars	2,2 g	Fibre	3,3 g	Protein	12 g	Salt	< 0,01 g
Energy	1504 kJ / 355 kcal																
Fat	1,8 g																
Of which saturates	0,5 g																
Carbohydrate	71 g																
Of which sugars	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)	238-242	Odour & savour	Clear and characteristic of pasta
Thickness (mm)	0,82-0,88	Number of plate per package	~ 60
Plate weight (g)	49,5-52,5		

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	≤ 100 cfu/g	Bacillus cereus	≤ 100 cfu/g
Salmonella	Abs/25g		
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 3kg