


CODE FT 1018
VERSION Officiel 03

Serpentini QS

Date d'application
22/09/2023

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, de 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 : 6 min Al dente : 7 min Fondant : 8 min	
	Cuisson RHD : Cuisson directe : 7 min - Cuisson différée / Pré-cuisson : 6 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)	27-32	Collant	Absence
Largeur (mm)	5,8-6,0	Odeur et saveur	Franches et caractéristiques des pâtes
Epaisseur (mm)	0,96-1,07		

Microbiologie / Contaminants

Microbiologie

Flore totale mésophile	≤ 100 000 col/g	Staphylocoques à coagulase positive	≤100 col/g
Coliformes totaux	≤ 1 000 col/g	Salmonelles	Absence / 25g
Coliformes thermotolérants	≤ 100 col/g	Levures	≤ 1 000 col/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	≤ 100 col/g	Moisissures	≤ 1 000 col/g
Bacillus cereus	≤ 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 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 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 1018
VERSION Officiel 03

Serpentini QS

Date of application
22/09/2023

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 lupin.	
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: 6 min Al dente: 7 min Melting: 8 min	
	Catering cooking : Cooking time : 7 min - Double cooking / Pre-cooking : 6 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)	27-32	Aspect	No sticking
Width (mm)	5,8-6,0	Odour & savour	Clear and characteristic of pasta
Thickness (mm)	0,96-1,07		

Microbiology / Contaminants

Microbiology

Total mesophilic flora	≤ 100 000 col/g	Coagulase positive Staphylococcus	≤100 col/g
Total coliforms	≤ 1 000 col/g	Salmonella	Absence / 25g
Thermotolerant coliforms	≤ 100 col/g	Yeasts	≤ 1 000 col/g
Anaerobic sulfito-reducing bacterias	≤ 100 col/g	Moulds	≤ 1 000 col/g
Bacillus cereus	≤ 1 000 col/g		

Pesticides, 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 bag, 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

Document valid for 3 years