

		Documentation technique	Page 1/2
CODE VERSION	FT 1016 Officiel 03	Tagliatelles plates 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)	Cuisson RHD : Cuisson directe : 7 min – Cuisson différée / Pré-cuisson : 5 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)	N/A	Collant	Absence
Largeur (mm)	4.60-4.75	Odeur et saveur	Franches et caractéristiques des pâtes
Epaisseur (mm)	0,95 - 1,05		

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°1829/2003 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
Sachet coussin PE 5kg

PASTACORP OURSCAMP



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

CODE FT 1016
VERSION Officiel 03

Flat Tagliatelles 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)	Catering cooking : Cooking time : 7 min – Double cooking / Pre-cooking : 5 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)	N/A	Aspect	No sticking
Width (mm)	4.60-4.75	Odour & savour	Clear and characteristic of pasta
Thickness (mm)	0,95 - 1,05		

Microbiology / Contaminants

Microbiology

Total mesophilic flora	≤ 100 000 cfu/g	Coagulase positive <i>Staphylococcus</i>	≤100 cfu/g
Total coliforms	≤ 1 000 cfu/g	<i>Salmonella</i>	Absence / 25g
Thermotolerant coliforms	≤ 100 cfu/g	Yeasts	≤ 1 000 cfu/g
Anaerobic sulfite-reducing bacterias	≤ 100 cfu/g	Moulds	≤ 1 000 cfu/g
<i>Bacillus cereus</i>	≤ 1 000 cfu/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

5kg pillow bag PE