

CODE FT 0020
 VERSION Officiel 05

Coquillettes QS BIO

Date d'application
 20/10/2023

Informations produit

Dénomination légale de vente	Pâtes alimentaires de qualité supérieure à la semoule de blé dur issue de l'agriculture biologique
Liste d'ingrédients	100% Semoule de blé dur* de qualité supérieure. *Produit issu de l'agriculture biologique
Allergène(s)	Contient du gluten. Fabriqué dans une usine qui utilise des œufs Peut contenir des traces de moutarde et de soja.
Certification	Certifié par Ecocert France SAS – BP47 – 32600 L'ISLE JOURDAIN FR-BIO-01

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 : 5 min - Cuisson différée / Pré-cuisson : 4 min
Origine	Fabriqué en France. Blé d'origine UE (Espagne, ...)

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)	11-17	Collant	Absence
Largeur (mm)	3,14-3,27	Odeur et saveur	Franches et caractéristiques des pâtes
Epaisseur (mm)	0,8-0,9		

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

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

		Technical documentation	Page 2/2
CODE VERSION	FT 0020 Officiel 05	Coquillettes QS BIO	Date of application 20/10/2023

Product information	
Legal selling name	High quality durum wheat pasta from organic farming
List of ingredients	100% High quality durum wheat * semolina. *from organic farming
Allergen(s)	Contains gluten. Produced in a factory using eggs May contain traces of mustard and soy.
Certification	Certified by Ecocert France SAS – BP47– 32600 L'ISLE JOURDAIN FR-BIO-01
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 : 5 min - Double cooking / Pre-cooking : 4 min
Origin	Made in France. Durum wheat of EU origin (Spain, ..)

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)	11-17	Aspect	No sticking
Width (mm)	3,14-3,27	Odour & savour	Clear and characteristic of pasta
Thickness (mm)	0,8-0,9		

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 sulfito-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

PASTACORP OURSCAMP

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