

CODE FT 0022  
 VERSION Officiel 07

**Penne QS BIO**

Date d'application  
 20/10/2023

**Informations produit**

<b>Dénomination légale de vente</b>	Pâtes alimentaires de qualité supérieure à la semoule de blé dur issue de l'agriculture biologique
<b>Liste d'ingrédients</b>	100% Semoule de <b>blé dur*</b> de qualité supérieure. *Produit issu de l'agriculture biologique
<b>Allergène(s)</b>	Contient du gluten. Fabriqué dans une usine qui utilise des œufs Peut contenir des traces de moutarde et de soja.
<b>Certification</b>	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



<b>DDM</b>	Année en cours + 3 ans
<b>Conditions de conservation</b>	A conserver dans un endroit frais et sec
<b>Temps de cuisson (dans l'eau bouillante)</b>	Ferme : 8 min      Al dente : 9 min      Fondant : 10 min Cuisson RHD   Cuisson directe : 9 min - Cuisson différée / Pré-cuisson : 7 min
<b>Origine</b>	Fabriqué en France. Blé d'origine UE (Espagne, ...)

**Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques**

<b>Teneur en cendres</b>	≤ 1,10% sur m.s.	<b>Couleur</b>	Ambrée
<b>Humidité</b>	≤ 12,5%	<b>Texture</b>	Ferme et Elastique
<b>Acidité grasse</b>	≤ 0,05% en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> sur m.s.	<b>Etat de surface</b>	Absence de délitescence
<b>Longueur (mm)</b>	33-40	<b>Collant</b>	Absence
<b>Largeur (mm)</b>	7-9	<b>Odeur et saveur</b>	Franches et caractéristiques des pâtes
<b>Epaisseur (mm)</b>	1,3-1,4		

**Microbiologie / Contaminants**

**Microbiologie**

<b>Flore totale mésophile</b>	≤ 100 000 ufc/g	<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>	≤100 ufc/g
<b>Coliformes totaux</b>	≤ 1 000 ufc/g	<b>Salmonelles</b>	Absence / 25g
<b>Coliformes thermotolérants</b>	≤ 100 ufc/g	<b>Levures</b>	≤ 1 000 ufc/g
<b>Anaérobies sulfito-réducteurs</b>	≤ 100 ufc/g	<b>Moisissures</b>	≤ 1 000 ufc/g
<b>Bacillus cereus</b>	≤ 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 et cello 500g

**PASTACORP OURSCAMP**


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

**CODE** FT 0022  
**VERSION** Officiel 07

**Penne QS BIO**

Date of application  
 20/10/2023

**Product information**

<b>Legal selling name</b>	High quality durum wheat pasta from organic farming		
<b>List of ingredients</b>	100% High quality <b>durum wheat*</b> semolina. *from organic farming		
<b>Allergen(s)</b>	Contains gluten. Produced in a factory using eggs May contain traces of mustard and soy.		
<b>Certification</b>	Certified by Ecocert France SAS – BP47– 32600 L'ISLE JOURDAIN FR-BIO-01		
<b>Nutritional values for 100g of dry pasta</b>			
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	
<b>BBD</b>	Year in progress + 3 years		
<b>Method of preservation</b>	Keep in a fresh and dry place		
<b>Cooking time (in boiling water)</b>	Firm : 8 min	Al dente : 9 min	Melting : 10 min
	Catering cooking	Cooking time : 9 min - Double cooking / Pre-cooking : 7 min	
<b>Origin</b>	Made in France. Durum wheat of EU origin (Spain, ..)		

**Chemical, physical and organoleptical characteristics**

<b>Ash content</b>	≤ 1,10 % on d.m.	<b>Colour</b>	Amber
<b>Moisture</b>	≤ 12,5%	<b>Texture</b>	Firm and elastic
<b>Fat acidity</b>	≤ 0,05% % of H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> on d.m.	<b>Surface quality</b>	No delitescence
<b>Length (mm)</b>	33-40	<b>Aspect</b>	No sticking
<b>Width (mm)</b>	7-9	<b>Odour &amp; savour</b>	Clear and characteristic of pasta
<b>Thickness (mm)</b>	1,3-1,4		

**Microbiology / Contaminants**

**Microbiology**

<b>Total mesophilic flora</b>	≤ 100 000 cfu/g	<b>Coagulase positive <i>Staphylococcus</i></b>	≤ 100 cfu/g
<b>Total coliforms</b>	≤ 1 000 cfu/g	<b><i>Salmonella</i></b>	Absence / 25g
<b>Thermotolerant coliforms</b>	≤ 100 cfu/g	<b>Yeasts</b>	≤ 1 000 cfu/g
<b>Anaerobic sulfite-reducing bacteria</b>	≤ 100 cfu/g	<b>Moulds</b>	≤ 1 000 cfu/g
<b><i>Bacillus cereus</i></b>	≤ 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, 500g bag

**PASTACORP OURSCAMP**

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