



CODE FT 1152 VERSION Officiel 02	Tagliatelles plates aux œufs	Date d'application 10/12/2024
-------------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------

Dénomination légale de vente	Pâtes alimentaires de qualité supérieure aux œufs frais	
Dénomination commerciale	Pâtes alimentaires de qualité supérieure aux œufs frais de poules élevées en plein air	
Liste d'ingrédients	Semoule de blé dur de qualité supérieur, œufs frais (13,5%)	
Allergène(s)	Contient du gluten et des œufs. Peut contenir des traces de moutarde et de soja.	
Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes sèches :		
Energie	1546 kJ / 365 kcal	
Matières grasses	3,5 g	
Dont acides gras saturés	0,8 g	
Glucides	68 g	
Dont sucres	3,2 g	
Fibres alimentaires	3,0 g	
Protéines	14 g	
Sel	0,05 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 : 8 min Al dente : 9 min Fondant : 10 min	
Origine	Fabriqué en France. Blé dur et œufs plein air 100% français 	

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Humidité	≤ 12,5%	Couleur	Jaune ambrée
Acidité grasse	≤ 0,05% en H ₂ SO ₄ sur m.s.	Texture	Ferme et élastique
Longueur (mm)	235 - 245	Etat de surface	Absence de délitescence
Largeur (mm)	4.63 - 4.73	Collant	Absence
Epaisseur (mm)	1.02 - 1.08	Odeur et saveur	Franche et caractéristique des pâtes aux œufs

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

Etui 230g, Cello 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 1152
 VERSION Officiel 02

Thin eggs Tagliatelles

Date d'application
10/12/2024

Legal selling name	High quality durum wheat pasta with eggs		
Tradename	High quality durum wheat pasta with free range eggs		
List of ingredients	High quality durum wheat semolina, fresh eggs (13,5%)		
Allergen(s)	Contains gluten and eggs. May contain traces of mustard and soy.		
Nutritional values for 100g of dry pasta			
Energy		1546 kJ / 365 kcal	
Fat		3,5 g	
Of which saturates		0,8 g	
Carbohydrate		68 g	
Of which sugars		3,2 g	
Fiber		3,0 g	
Protein		14 g	
Salt		0,05 g	
BBD	Year in progress + 3 years		
Method of preservation	Keep in a fresh and dry place		
Cooking time (in boiling water)	Firm: 8 min	Al dente: 9 min	Melting: 10 min
Origin	Made in France. 100% French durum wheat and free range eggs 		

Chemical, physical and organoleptical characteristics			
Moisture	≤12,5%	Colour	Yellow amber
Fat acidity	≤0,05% % of H ₂ SO ₄ on d.m.	Texture	Firm and elastic
Length (mm)	235 - 245	Surface quality	No delitescence
Width (mm)	4.63 - 4.73	Aspect	No sticking
Thickness (mm)	1.02 - 1.08	Odour and savour	Clear and characteristic of egg pasta

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		
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
230g cardboard box, 5kg cello

PASTACORP SAS

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