



Code article : 03307-5

FICHE TECHNIQUE

Version 1 du 15/02/2021

TAGLIATELLES PLATES 24CM PÂTES AUX ŒUFS FRAIS LA COLOMBE

DECLARATION LEGALE DE VENTE :

Pâtes alimentaires aux œufs frais

CERTIFICATION PRODUIT :



IGP

AB → Contrôlée par :
Ecocert SAS F-32600
FR-BIO-01
Agriculture : UE / FR

Autres (précisez) :

INGREDIENTS :

Semoule de blé dur de qualité supérieure, œufs frais de poules élevées au sol (14%).

DECLARATION ALLERGENES :

Blé, œufs.

STATUT :

- OGM : absenceⁱ.
- Ionisation : nonⁱⁱ.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

- Salmonelles: Absence dans 25g
- E.coli : ≤ 10/g
- Flore totale : ≤ 300 000/g
- Staphylocoques aureus : ≤ 1 000/g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

- Couleur : jaune.
- Goût : Blé et oeufs.
- Texture : ferme à la cuisson.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Teneur en eau : maximum 12,5%
- Teneur en œufs : 140 g/kg de semoule
- Protéines (N x 6.25) : 11% minimum sur matière sèche
- Acidité grasse: 0,05% maximum sur matière sèche (Exprimé en acide sulfurique)
- Taux de cendres : 1,10% maximum sur matière sèche



PÂTES D'ALSACE



HEIMBURGER S.A.S.

7 rue du Général de Gaulle – F 67521 MARLENHEIM

Tél + 33 (0)3 88 59 59 09 – Fax + 33 (0)3 88 59 59 19 – heimburger@pates-alsace.com



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G DE PÂTES CRUES :

Energie (kJ)	1522
Energie (kcal)	359
Matières grasses (g)	3
Dont acides gras saturés (g)	1
Glucides (g)	70
Dont sucres (g)	3
Protéines (g)	13
Sel (g)	0.1

CONSEILS DE PREPARATION :

Versez les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée (10 litres pour 1kg de pâtes). Laissez cuire en remuant les pâtes de temps en temps. Egouttez sans rincer.

Dessins	Temps de cuisson	Rendement 100g Sec	Nombre de couverts pour 1 carton de 5 kg	
			Accompagnement	Plat Principal
TAGLIATELLES PLATES 24 CM	8 minutes	250 g cuit	80	50 à 60

STOCKAGE – DUREE DE VIE :

- DLUO : 36 mois
- A conserver à l'abri de l'humidité dans un endroit fermé et sec

CONDITIONNEMENT :

- Poids net 5 kg
- Protection des pâtes par un sac en Polyéthylène
- Etiquette d'identification collée au carton
- Indication DLUO et N° de lot de fabrication



ⁱ Ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et leurs mises à jour, concernant les modalités d'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

ⁱⁱ Ne subissent aucun traitement par rayonnements ionisants, ou ne sont pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ces produits ne sont pas concernés par la Directive 1999/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.