

Dénomination légale de vente	Pâtes alimentaires de qualité supérieure aux œufs frais		
Liste d'ingrédients	Semoule de blé dur de qualité supérieure, œufs frais (13,5%)		
Allergène(s)	Contient du gluten et des œufs		
Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes sèches :			
Energie	1573 kJ / 372 kcal		
Matières grasses	3,5 g		
<i>Dont acides gras saturés</i>	0,8 g		
Glucides	70 g		
<i>Dont sucres</i>	6 g		
Fibres alimentaires	3 g		
Protéines	13,5 g		
Sel	0,06 g		
DLUO	Année en cours + 3 ans		
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec		
Temps de cuisson (dans l'eau bouillante)	Ferme : 9 min	Al dente : 10 min	Fondant : 11 min
	Cuisson RHD : /		
Origine	Fabriqué en France		

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)	40-45	Etat de surface	Absence de délitescence
Largeur (mm)	4,9-5,1	Collant	Absence
Epaisseur (mm)	0,90-1,00	Odeur et saveur	Franche et caractéristique des pâtes aux œufs
Rendement	2,3-2,7		

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 sulfite-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

sac de 5kg

PASTACORP SAS

Usine: 8, rue de la justice - 60138 CHIRY OURSCAMP - Tél. 03 44 75 74 00 - Fax 03 44 75 74 09
Siège Social: Europarc de Pichaury - Bât.B7- 1330 Avenue JRGG de la Lauzière - 13856 Aix en Provence cedex 3
Tél: 04 42 90 89 89 - Fax: 04 42 90 89 30 - e.mail: aix.standard@pastacorp.com

Legal selling name	High quality durum wheat pasta with eggs
List of ingredients	High quality durum wheat semolina, fresh eggs (13,5%)
Allergen(s)	Contains gluten and eggs
Nutritional values for 100g of dry pasta	
Energy	1573 kJ / 372 kcal
Fat	3,5 g
<i>Of which saturates</i>	<i>0,8 g</i>
Carbohydrate	70 g
<i>Of which sugars</i>	<i>6 g</i>
Fiber	3 g
Protein	13,5 g
Salt	0,06 g
BBD	Year in process + 3 years
Method of preservation	Keep in a fresh and dry place
Cooking time (in boiling water)	Firm: 9 min Al dente: 11 min Melting: 11 min
	Catering cooking: /
Origin	Made in France

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)	40-45	Surface quality	No delitescence
Width (mm)	4,9-5,1	Aspect	No sticking
Thickness (mm)	0,90-1,00	Odour and savour	Clear and characteristic of egg pasta
Yield	2,3-2,7		

Microbiology / Contaminants			
Microbiology			
Total mesophilic flora	≤ 100 000 col/g	Coagulase positive <i>Staphylococcus</i>	≤100 col/g
Total coliforms	≤ 1 000 col/g	<i>Salmonella</i>	Absence / 25g
Thermotolerant coliforms	≤ 100 col/g	Yeasts	≤ 1 000 col/g
Anaerobic sulfito-reducing bacteria	≤ 100 col/g	Moulds	≤ 1 000 col/g
<i>Bacillus cereus</i>	≤ 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
5kg bag

PASTACORP SAS
Factory: 8, rue de la justice - 60138 CHIRY OURSCAMP - Tél. 03 44 75 74 00 - Fax 03 44 75 74 09
Head office: Europarc de Pichaury - Bât.B7- 1330 Avenue JRGG de la Lauzière - 13856 Aix en Provence cedex 3
Tél: 04 42 90 89 89 - Fax: 04 42 90 89 30 - e.mail: aix.standard@pastacorp.com