

<b>Dénomination légale de vente</b>	Pâtes alimentaires de qualité supérieure aux œufs frais		
<b>Liste d'ingrédients</b>	Semoule de blé dur de qualité supérieure, œufs frais (13,5%)		
<b>Allergène(s)</b>	Contient du gluten et des œufs		
<b>Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes sèches :</b>			
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		
<b>DLUO</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>	<b>Ferme :</b> 9 min	<b>Al dente :</b> 10 min	<b>Fondant :</b> 11 min
	<b>Cuisson RHD :</b> 9 min		
<b>Origine</b>	Fabriqué en France		

### Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

<b>Humidité</b>	≤ 12,5%	<b>Couleur</b>	Jaune ambrée
<b>Acidité grasse</b>	≤ 0,05% en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> sur m.s.	<b>Texture</b>	Ferme et élastique
<b>Longueur (mm)</b>	16,8-19,8	<b>Etat de surface</b>	Absence de délitescence
<b>Largeur (mm)</b>	3,70-3,90	<b>Collant</b>	Absence
<b>Epaisseur (mm)</b>	0,80-0,90	<b>Odeur et saveur</b>	Franche et caractéristique des pâtes aux œufs
<b>Rendement</b>	2,3-2,7		

### Microbiologie / Contaminants

#### Microbiologie

<b>Flore totale mésophile</b>	≤ 100 000 col/g	<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>	≤100 col/g
<b>Coliformes totaux</b>	≤ 1 000 col/g	<b>Salmonelles</b>	Absence / 25g
<b>Coliformes thermotolérants</b>	≤ 100 col/g	<b>Levures</b>	≤ 1 000 col/g
<b>Anaérobies sulfite-réducteurs</b>	≤ 100 col/g	<b>Moisissures</b>	≤ 1 000 col/g
<b>Bacillus cereus</b>	≤ 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, big bag de 1T

### 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

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

<b>Chemical, physical and organoleptical characteristics</b>			
<b>Moisture</b>	≤12,5%	<b>Colour</b>	Yellow amber
<b>Fat acidity</b>	≤0,05% % of H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> on d.m.	<b>Texture</b>	Firm and elastic
<b>Length (mm)</b>	16,8-19,8	<b>Surface quality</b>	No delitescence
<b>Width (mm)</b>	3,70-3,90	<b>Aspect</b>	No sticking
<b>Thickness (mm)</b>	0,80-0,90	<b>Odour and savour</b>	Clear and characteristic of egg pasta
<b>Yield</b>	2,3-2,7		

<b>Microbiology / Contaminants</b>			
<b>Microbiology</b>			
<b>Total mesophilic flora</b>	≤ 100 000 col/g	<b>Coagulase positive <i>Staphylococcus</i></b>	≤100 col/g
<b>Total coliforms</b>	≤ 1 000 col/g	<b><i>Salmonella</i></b>	Absence / 25g
<b>Thermotolerant coliforms</b>	≤ 100 col/g	<b>Yeasts</b>	≤ 1 000 col/g
<b>Anaerobic sulfite-reducing bacteria</b>	≤ 100 col/g	<b>Moulds</b>	≤ 1 000 col/g
<b><i>Bacillus cereus</i></b>	≤ 1 000 col/g		
<b>Pesticides, mycotoxins, heavy metal:</b> The product is complying with the regulations in force.			
<b>GMO:</b> The finished product complies with UE regulations n°1829/2003 and n°1830/2003 and its amendments .			
<b>Ionization:</b> The product doesn't contain ionized ingredients.			

<b>Food contact</b>
The packaging is complying with the regulations in force especially with the UE regulation n°1935/2004 and its amendments.

<b>Possible packaging</b>
bag of 5kg, big bag 1T

<b>PASTACORP SAS</b>
<b>Factory:</b> 8, rue de la justice - 60138 CHIRY OURSCAMP - Tél. 03 44 75 74 00 - Fax 03 44 75 74 09
<b>Head office:</b> 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