

	Torti tricolores	Création le : 04/04/2018
		Version 1
		Mise à jour le :

Dénomination légale de vente	Pâtes alimentaires de qualité supérieure, aromatisées à la tomate et aux épinards		
Liste d'ingrédients	Semoule de blé dur , poudre de tomate (1%), poudre d'épinards (0.7%)		
Allergène(s)	Contient du gluten. Fabriqué dans un atelier qui utilise des œufs.		
Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes sèches :			
Energie		1505 kJ / 355 kcal	
Matières grasses		1,9 g	
<i>Dont acides gras saturés</i>		0,3 g	
Glucides		70 g	
<i>Dont sucres</i>		4,5 g	
Fibres alimentaires		3,0 g	
Protéines		13 g	
Sel		0,02 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 : 6 min	Al dente : 7 min	Fondant : 8 min
	Cuisson RHD : 6 min		
Origine	Fabriqué en France		

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques			
Teneur en cendres	≤ 1,20% sur m.s.	Couleur	Caractéristique des pâtes
Humidité	≤ 12,5%	Texture	Ferme et élastique
Acidité grasse	≤ 0,05% en H ₂ SO ₄ sur m.s.	Etat de surface	Absence de délitescence
Longueur (mm)	32-38	Collant	Absence
Largeur (mm)	6,2-6,5	Odeur et saveur	Franches et caractéristiques des pâtes
Epaisseur (mm)	0,80-0.90		

Microbiologie / Contaminants			
Microbiologie			
Flore totale mésophile	≤ 100 000 ufc/g	Staphylocoques à coagulase positive	≤100 ufc/g
Coliformes totaux	≤ 1 000 ufc/g	Salmonelles	Absence / 25g
Coliformes thermotolérants	≤ 100 ufc/g	Levures	≤ 1 000 ufc/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	≤ 100 ufc/g	Moisissures	≤ 1 000 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 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 3kg

Pastacorp SAS
Usine : 8, rue de la justice - BP 80031 - 60138 CHIRY OURSCAMP - Tél. 03 44 75 74 00 - Fax 03 44 75 74 08
Siège Social : 58 Avenue Emile Zola – 92100 Boulogne-Billancourt
Tél: 01 81 89 00 20 - Fax: 01 47 79 08 50

	Tricolour torti	Creation : 04/04/2018
		Version : 1
		Update :

Legal selling name	High quality durum wheat pasta with tomato and spinach
List of ingredients	High quality durum wheat semolina, tomato powder (1%), spinach powder (0,7%)
Allergen(s)	Contains gluten. Produced in a factory using eggs
Nutritional values for 100g of dry pasta	
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
BBD	Year in process + 3 years
Method of preservation	Keep in a fresh and dry place
Cooking time (in boiling water)	Firm: 6 min Al dente: 7 min Melting: 8 min
	Catering cooking: 6 min
Origin	Made in France

Chemical, physical and organoleptical characteristics			
Ash content	≤ 1,20 % on d.m.	Colour	Characteristic of pasta
Moisture	≤ 12,5%	Texture	Firm and elastic
Fat acidity	≤ 0,05% % of H ₂ SO ₄ on d.m.	Surface quality	No delitescence
Length (mm)	32-38	Aspect	No sticking
Width (mm)	6,2-6,5	Odour & savour	Clear and characteristic of pasta
Thickness (mm)	0,80-0.90		

Microbiology / Contaminants			
Microbiology			
Total mesophilic flora	≤ 100 000 cfu/g	Coagulase positive Staphylococcus	≤100 cfu/g
Total coliforms	≤ 1 000 cfu/g	Salmonella	Absence / 25g
Thermotolerant coliforms	≤ 100 cfu/g	Yeasts	≤ 1 000 cfu/g
Anaerobic sulfito-reducing bacterias	≤ 100 cfu/g	Moulds	≤ 1 000 cfu/g
Bacillus cereus	≤ 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 and 3kg pillow bag PE

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: 58 Avenue Emile Zola – 92100 Boulogne-Billancourt
Tél: 01 81 89 00 20 - Fax: 01 47 79 08 50