


<b>CODE</b>	FT 0020	<b>Documentation technique</b>	Page
<b>VERSION</b>	Officiel 04	<b>Coquillettes QS BIO</b>	<b>1/2</b>
			Date d'application 25/09/2023

<b>Informations produit</b>	
<b>Dénomination légale de vente</b>	Pâtes alimentaires de qualité supérieure à la semoule de blé dur issue de l'agriculture biologique
<b>Liste d'ingrédients</b>	100% Semoule de <b>blé dur</b> * de qualité supérieure. *Produit issu de l'agriculture biologique
<b>Allergène(s)</b>	Contient du gluten. Fabriqué dans une usine qui utilise des œufs Peut contenir des traces de moutarde, de soja et de lupin.
<b>Certification</b>	Certifié par Ecocert France SAS – BP47 – 32600 L'ISLE JOURDAIN FR-BIO-01
<b>Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes sèches :</b>	
Energie	1505 kJ / 355 kcal
Matières grasses	1,9 g
Dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	70 g
Dont sucres	4,5 g
Fibres alimentaires	3,0 g
Protéines	13 g
Sel	0,02 g
	
<b>DDM</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>	Cuisson RHD : Cuisson directe : 5 min - Cuisson différée / Pré-cuisson : 4 min
<b>Origine</b>	Fabriqué en France. Blé d'origine UE (Espagne, ...)

<b>Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques</b>			
<b>Teneur en cendres</b>	≤ 1,10% sur m.s.	<b>Couleur</b>	Ambrée
<b>Humidité</b>	≤ 12,5%	<b>Texture</b>	Ferme et Elastique
<b>Acidité grasse</b>	≤ 0,05% en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> sur m.s.	<b>Etat de surface</b>	Absence de délitescence
<b>Longueur (mm)</b>	11-17	<b>Collant</b>	Absence
<b>Largeur (mm)</b>	3,14-3,27	<b>Odeur et saveur</b>	Franches et caractéristiques des pâtes
<b>Epaisseur (mm)</b>	0,8-0,9		

<b>Microbiologie / Contaminants</b>			
<b>Microbiologie</b>			
<b>Flore totale mésophile</b>	≤ 100 000 ufc/g	<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>	≤100 ufc/g
<b>Coliformes totaux</b>	≤ 1 000 ufc/g	<b>Salmonelles</b>	Absence / 25g
<b>Coliformes thermotolérants</b>	≤ 100 ufc/g	<b>Levures</b>	≤ 1 000 ufc/g
<b>Anaérobies sulfito-réducteurs</b>	≤ 100 ufc/g	<b>Moisissures</b>	≤ 1 000 ufc/g
<b>Bacillus cereus</b>	≤ 1 000 ufc/g		
<b>Pesticides, mycotoxines, métaux lourds</b> : Le produit est conforme à la législation en vigueur.			
<b>OGM</b> : Le produit fini est conforme aux règlements européens n°1829 et n°1830 et leurs modifications.			
<b>Ionisation</b> : Le produit fini ne contient pas d'ingrédients ionisés.			


<b>Alimentarité</b>
L'emballage du produit est conforme à la réglementation en vigueur en particulièrement au règlement européen n°1935/2004 et ses modifications.

<b>Conditionnements possibles</b>
Sachet coussin PE 5kg

**PASTACORP OURSCAMP**

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

		<b>Technical documentation</b>	Page <b>2/2</b>
<b>CODE</b> <b>VERSION</b>	FT 0020 Officiel 04	<b>Coquillettes QS BIO</b>	Date of application 25/09/2023

Product information																	
<b>Legal selling name</b>	High quality durum wheat pasta from organic farming																
<b>List of ingredients</b>	100% High quality <b>durum wheat</b> * semolina. *from organic farming																
<b>Allergen(s)</b>	Contains gluten. Produced in a factory using eggs May contain traces of mustard, soy and lupine.																
<b>Certification</b>	Certified by Ecocert France SAS – BP47– 32600 L'ISLE JOURDAIN FR-BIO-01																
<b>Nutritional values for 100g of dry pasta</b> <table> <tr> <td>Energy</td><td>1505 kJ / 355 kcal</td></tr> <tr> <td>Fat</td><td>1,9 g</td></tr> <tr> <td>Of which saturates</td><td>0,3 g</td></tr> <tr> <td>Carbohydrate</td><td>70 g</td></tr> <tr> <td>Of which sugars</td><td>4,5 g</td></tr> <tr> <td>Fibre</td><td>3,0 g</td></tr> <tr> <td>Protein</td><td>13 g</td></tr> <tr> <td>Salt</td><td>0,02 g</td></tr> </table> 		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
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																
<b>BBD</b>	Year in progress + 3 years																
<b>Method of preservation</b>	Keep in a fresh and dry place																
<b>Cooking time (in boiling water)</b>	Catering cooking :Cooking time : 5 min - Double cooking / Pre-cooking : 4 min																
<b>Origin</b>	Made in France. Durum wheat of EU origin (Spain, ..)																

Chemical, physical and organoleptical characteristics			
<b>Ash content</b>	≤ 1,10 % on d.m.	<b>Colour</b>	Amber
<b>Moisture</b>	≤ 12,5%	<b>Texture</b>	Firm and elastic
<b>Fat acidity</b>	≤ 0,05% % of H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> on d.m.	<b>Surface quality</b>	No delitescence
<b>Length (mm)</b>	11-17	<b>Aspect</b>	No sticking
<b>Width (mm)</b>	3,14-3,27	<b>Odour &amp; savour</b>	Clear and characteristic of pasta
<b>Thickness (mm)</b>	0,8-0,9		

Microbiology / Contaminants			
Microbiology			
<b>Total mesophilic flora</b>	≤ 100 000 cfu/g	<b>Coagulase positive <i>Staphylococcus</i></b>	≤100 cfu/g
<b>Total coliforms</b>	≤ 1 000 cfu/g	<b><i>Salmonella</i></b>	Absence / 25g
<b>Thermotolerant coliforms</b>	≤ 100 cfu/g	<b>Yeasts</b>	≤ 1 000 cfu/g
<b>Anaerobic sulfito-reducing bacterias</b>	≤ 100 cfu/g	<b>Moulds</b>	≤ 1 000 cfu/g
<b><i>Bacillus cereus</i></b>	≤ 1 000 cfu/g		
<b>Pesticids, 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.			

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 pillow bag PE

**PASTACORP OURSCAMP**

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