

FICHE TECHNIQUE

Pâtes courtes 3 œufs frais au kilo

Dénomination Légale :

➔ Pâtes alimentaires aux œufs frais

Caractéristiques Techniques :

Ingrédients	- Semoule de blé dur de qualité supérieure - 14 % d'œufs frais	OGM	Absence
Allergènes	- Blé - Oeufs	Ionisation	Non
Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes crues	<u>Energie :</u> 359 kcal, 1522 kJ	<u>Graisses :</u> 3g <u>dont AGS :</u> 1g	<u>Glucides :</u> 70g <u>dont sucres :</u> 3g
Sel : 0,1g			<u>Protéines :</u> 13g

Caractéristiques Physico-chimiques :

Teneur en eau	Maximum 12,5%	Protéines (N x 6,25)	11% minimum sur matière sèche
Teneur en oeufs	140 g/kg de semoule	Acidité grasse	0,05% maximum sur matière sèche
Blé Tendre	Absence	Taux de cendres	1,10% maximum sur matière sèche

Caractéristiques Microbiologiques :

Salmonelles	Absence dans 25g	Flore totale	≤ 300000/g
E.coli	≤ 10/g	Staphylocoques aureus	≤ 1000/g

Caractéristiques Emballages des pâtes en carton vrac de 5kg :

- ➔ Carton caisse américaine
- ➔ Protection des Pâtes par sac en polyéthylène
- ➔ Qualité carton : GC 010 blanc à fenêtre
- ➔ Etiquette d'identification du produit collée au carton
- ➔ Indication DLUO et N° de lot de fabrication (= date de fabrication + 3ans)

Références : Pâtes courtes 3 œufs frais au kg

Vrac	3kg	
	4kg	
	5kg	X

Stockage, conservation :

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

Dessins	Temps de cuisson	Tolérance sur-cuisson	Rendement 100g Sec	Nombre de couverts pour 1 carton	
				Accompagnement	Plat Principal
Penne/Mezze penne	<u>7 minutes</u>	<u>2 minutes</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>
Papillons ou Farfalles	<u>9 minutes</u>	<u>3 minutes</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>
Torsades	<u>7 minutes</u>	<u>2 minutes</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>
Coquillettes	<u>6 minutes</u>	<u>2 minutes</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>
Macaroni coupés	<u>6 minutes</u>	<u>1 minute</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>
Petits coudes rayés	<u>7-8 minutes</u>	<u>2 minutes</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>
Océanes	<u>7-8 minutes</u>	<u>2 minutes</u>	<u>250 g cuit</u>	<u>70 à 80</u>	<u>50 à 60</u>