

Legal selling name Durum wheat Semoulina
Ingredient (s) Durum wheat
Origin Made in France

| Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes | |
|--|---------------------------|
| Energy values | 1507 Kj / 355 Kcal |
| Carbohydrates | 72 g |
| Proteins | 12,5 |
| Lipids | 1,9 g |
| BBD | Month in process + 1 year |
| Allergen (s) | Contains gluten |
| Method of preservation | Keep in a fresh dry place |

| Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques | | | |
|--|--------------------|----------------|--------------------------------|
| Ash content | ≤ 0,9 % | Odour | Absence d'odeur |
| Moisture | ≤ 13,5 % | Savour | Absence de goûts anormaux |
| Protein | ≥ 12% | Collant | Absence |
| Fat acidity | ≤ 0,05 % H2O / sec | Texture | Légère et digeste |
| Color b | cible = 27 | Sieving | Refus 500µm cible = 3% |
| Color L | cible = 83 | | Refus 400µm cible = 28% |
| | | | < 180µm cible = 2% |

| Microbiologie / Contaminants | | | |
|---|------------------|------------------------|-------------------|
| Microbiologie | | | |
| Total mesophilic flora | ≤ 100 000 col/g | Salmonella | Absence dans 25 g |
| E. coli | ≤ 10 col/g | Bacillus cereus | ≤ 100 col/g |
| Coagulase positive staphylococcus | Absence dans 1 g | Yeasts | ≤ 1000 col/g |
| Anaerobic sulfito-reducing bacterias | ≤ 10 col/g | Moulds | ≤ 1000 col/g |
| Pesticids, mycotoxins, heavy metal : The product is complying with the regulations in force | | | |
| OGM : The product doesn't contain OGM component according to UE Regulations n°1829/2003 and n°1830/2003 modified | | | |
| Ionisation : The product doesn't contain ionisated ingredients | | | |

| Packaging |
|--|
| The packaging is complying with the regulations in force |

| |
|--|
| <p>Pastacorp SAS</p> <p>Semoulerie : 9, Boulevard de l'Ouest - 76 042 Rouen Cedex 1 - Tél : 02 32 10 56 56 - Fax : 02 32 10 56 59</p> <p>Siège Social : Europarc de Pichaury - Bât.B7- 1330 Avenue JRGG de la Lauzière - 13856 Aix en Provence cedex 3</p> <p>Tél : 04 42 90 89 89 - Fax : 04 42 90 89 30 - e.mail: aix.standard@pastacorp.com</p> |
|--|

Dénomination légale de vente Semoule de blé dur en l'état

Ingrédient (s) Blé dur

Origine Fabriqué en France

Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Valeurs énergétiques | 1507 Kj / 355 Kcal |
| Glucides | 72 g |
| Protéines | 12,5 |
| Lipides | 1,9 g |

DLUO Mois en cours + 1 an

Allergène (s) Contient du gluten

Conditions de conservation Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

| | | | | |
|--------------------------|---------------------------------|----------------------|---------------------------|-------------|
| Teneur en cendres | ≤ 0,9 % | Odeur | Absence d'odeur | |
| Humidité | ≤ 13,5 % | Saveur | Absence de goûts anormaux | |
| Protéines | ≥ 12% | Collant | Absence | |
| Acidité grasse | ≤ 0,05 % H ₂ O / sec | Texture | Légère et digeste | |
| Couleur b | cible = 27 | Granulométrie | Refus 500µm | cible = 3% |
| Couleur L | cible = 83 | | Refus 400µm | cible = 28% |
| | | | < 180µm | cible = 2% |

Microbiologie / Contaminants

Microbiologie

| | | | |
|--|------------------|------------------------|-------------------|
| Flore totale mésophile | ≤ 100 000 col/g | Salmonella | Absence dans 25 g |
| E. coli | ≤ 10 col/g | Bacillus cereus | ≤ 100 col/g |
| Staphylococcus à coagulase positive | Absence dans 1 g | Levures | ≤ 1000 col/g |
| Anaérobies sulfito-réducteurs | ≤ 10 col/g | Moisissures | ≤ 1000 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

Emballage

L'emballage du produit est conforme à la réglementation en vigueur

Pastacorp SAS

Semoulerie : 9, Boulevard de l'Ouest - 76 042 Rouen Cedex 1 - Tél : 02 32 10 56 56 - Fax : 02 32 10 56 59

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