

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	≥ 11,5%	Collant	Absence	
Fat acidity	≤ 0,05 % H2O / sec	Texture	Légère et digeste	
		Sieving	Refus 800µm	cible = 0%
			Refus 710µm	cible = 0,5%
			< 180µm	cible = 0%

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 sulfite-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

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 - F

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	≥ 11,5%	Collant	Absence	
Acidité grasse	≤ 0,05 % H ₂ O / sec	Texture	Légère et digeste	
		Granulométrie	Refus 800µm	cible = 0%
			Refus 710µm	cible = 0,5%
			< 180µm	cible = 0%

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 - F