

PASTACORP	Fusilli Lustucru Gamme Grand Chef	Création le : 10/01/2005 Version 5 Mise à jour le : 08/06/2010
------------------	--	--

Dénomination légale de vente	Pâtes alimentaires de qualité supérieure								
Ingrédient(s)	Semoule de blé dur de qualité supérieure								
Origine	Fabrique en Italie								
Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes <table> <tr> <td>Valeurs énergétiques</td><td>1516 kJ / 357 kcal</td></tr> <tr> <td>Glucides</td><td>74g</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>13g</td></tr> <tr> <td>Lipides</td><td>1g</td></tr> </table>		Valeurs énergétiques	1516 kJ / 357 kcal	Glucides	74g	Protéines	13g	Lipides	1g
Valeurs énergétiques	1516 kJ / 357 kcal								
Glucides	74g								
Protéines	13g								
Lipides	1g								
DLUO	36 mois								
Allergène(s)	Contient du gluten								
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec								
Temps de cuisson	8 minutes dans l'eau bouillante								

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques			
Teneur en cendres	≤ 0,90% 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)	30-36	Collant	Absence
Largeur (mm)	8,3-10,3	Odeur et saveur	Franches et caractéristiques des pâtes
Epaisseur (mm)	1-1,30		

Microbiologie/ Contaminants			
Microbiologie			
Flore totale mésophile	≤ 10 000 col/g	Staphylocoques à coagulase positive	≤ 100 col/g
Coliformes totaux	≤ 100 col/g	Salmonelles	Absence/ 25g
Coliformes thermotolérants	≤ 10 col/g	Levures	≤ 100 col/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	≤ 100 col/g	Moisissures	≤ 100 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 d'ingrédients ionisés.			

L'emballage du produit est conforme à la réglementation en vigueur, particulièrement les décrets n°98-638 et n°92-631 et le règlement européen n°1935/2004.

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 : 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
--

PASTACORP	Fusilli Lustucru Grand Chef Range	Creation : 10/01/2005 Version 5 Update : 08/06/2010
------------------	--	---

Legal selling name	First quality durum wheat pasta
Ingredient(s)	First quality durum wheat semolina
Origin	Made in Italy
Nutritional values for 100g of dry pasta	
Energy values	1516 kJ / 357 kcal
Proteins	13 g
Carbohydrates	74 g
Lipids	1 g
BBD	36 months
Allergen(s)	Contains gluten
Method of preservation	Keep in a fresh and dry place
Cooking time	8 minutes in boiling water

Chemical, physical and organoleptical characteristics			
Ash content	≤ 0,90 % 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)	30-36	Aspect	No sticking
Width (mm)	8,3-10,3	Odour & savour	Clear and characteristic of pasta
Thickness (mm)	1-1,30		

Microbiologie/ Contaminants			
Microbiologie			
Total mesophilic flora	≤ 10 000 col/g	Coagulase positive staphylococcus	≤100 col/g
Total coliforms	≤ 100 col/g	Salmonella	Absence/ 25g
Thermotolerant coliforms	≤ 10 col/g	Yeasts	≤ 100 col/g
Anaerobic sulfito-reducing bacterias	≤ 100 col/g	Moulds	≤ 100 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 especially with the decrets n° 98-638 and n° 92-631 and with the UE regulation n° 1935/2004.

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: 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