

<b>PASTACORP</b>	<b>Linguine Lustucru Gamme Grand Chef</b>	Création le : 01/12/2008 Version 3 Mise à jour le : 08/06/2010
------------------	---	--

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

<b>Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques</b>			
<b>Teneur en cendres</b>	≤ 0,9% sur m.s.	<b>Couleur</b>	Caractéristique des pâtes
<b>Humidité</b>	≤ 12,5%	<b>Texture</b>	Ferme et élastique
<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 moyenne</b>	255-265 mm	<b>Collant</b>	Absence
<b>Largeur moyenne</b>	2,95-3,05 mm	<b>Odeur et saveur</b>	Franches et caractéristiques des pâtes
<b>Epaisseur moyenne</b>	1,20-1,30 mm	<b>Nombre moyen de plaques par paquet</b>	
<b>Poids moyen d'une plaque</b>			

<b>Microbiologie/ Contaminants</b>			
<b>Microbiologie</b>			
<b>Flore totale mésophile</b>	≤ 10 000 col/g	<b>Salmonelles</b>	Absence/ 25g
<b>Coliformes totaux</b>	≤ 100 col/g	<b>Levures</b>	≤ 100 col/g
<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>	≤ 100 col/g	<b>Moisissures</b>	≤ 100 col/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 d'ingrédients ionisés.			

<b>Emballage</b>
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.

<b>Pastacorp SAS</b>
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

<b>PASTACORP</b>	<b>Linguine Lustucru Gamme Grand Chef</b>	Creation : 01/12/2008 Version 3 Update : 08/06/2010
------------------	---	---

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

<b>Chemical, physical and organoleptical characteristics</b>			
<b>Ash content</b>	≤ 0,9% on d.m.	<b>Colour</b>	Characteristic of pasta
<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>Average length</b>	255-265 mm	<b>Aspect</b>	No sticking
<b>Average width</b>	2,95-3,05 mm	<b>Odour &amp; savour</b>	Clear and characteristic of pasta
<b>Average thickness</b>	1,20-1,30 mm	<b>Average number of sheet/ pack</b>	
<b>Average weight of pasta sheet</b>			

<b>Microbiologie/ Contaminants</b>			
<b>Microbiologie</b>			
<b>Total mesophilic flora</b>	≤ 10 000 col/g	<b>Salmonella</b>	Absence/ 25g
<b>Total coliforms</b>	≤ 100 col/g	<b>Yeasts</b>	≤ 100 col/g
<b>Coagulase positive staphylococcus</b>	≤ 100 col/g	<b>Moulds</b>	≤ 100 col/g
<b>Pesticides, mycotoxins, heavy metal:</b> The product is complying with the regulations in force.			
<b>OGM:</b> The product doesn't contain OGM component according to UE Regulations n°1829/2003 and n°1830/2003 modified.			
<b>Ionisation:</b> The product doesn't contain ionisated ingredients.			

<b>Packaging</b>
The packaging is complying with the regulations in force especially with the decrets 98-638 and 92-631 and with the UE regulation n° 1935/2004.

<b>Pastacorp SAS</b>
<b>Usine:</b> 8, rue de la justice - BP 80031 - 60138 CHIRY OURSCAMP - Tél. 03 44 75 74 00 - Fax 03 44 75 74 08 <b>Siège Social:</b> 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