

<b>Dénomination légale de vente</b>	Pâtes alimentaires de qualité supérieure à la semoule de blé dur issue de l'agriculture biologique		
<b>Liste d'ingrédients</b>	100% Semoule de <b>blé dur</b> * de qualité supérieure. *Produit issu de l'agriculture biologique		
<b>Allergène(s)</b>	Contient du gluten. Fabriqué dans une usine qui utilise des œufs		
<b>Certification</b>	Certifié par Ecocert France SAS – BP47 – 32600 L'ISLE JOURDAIN FR-BIO-01		
<b>Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes sèches :</b>			
Energie	1505 kJ / 355 kcal		
Matières grasses	1,9 g		
<i>Dont acides gras saturés</i>	0,3 g		
Glucides	70 g		
<i>Dont sucres</i>	4,5 g		
Fibres alimentaires	3,0 g		
Protéines	13 g		
Sel	0,02 g		
<b>DLUO</b>	Année en cours + 3 ans		
<b>Conditions de conservation</b>	A conserver dans un endroit frais et sec		
<b>Temps de cuisson (dans l'eau bouillante)</b>	<b>Ferme :</b> 8 min	<b>Al dente :</b> 9 min	<b>Fondant :</b> 10 min
	<b>Cuisson RHD :</b> 8 min		
<b>Origine</b>	Fabriqué en France		

### Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

<b>Teneur en cendres</b>	≤ 1,10% sur m.s.	<b>Couleur</b>	Ambrée
<b>Humidité</b>	≤ 12,5%	<b>Texture</b>	Ferme et Elastique
<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 (mm)</b>	40-45	<b>Collant</b>	Absence
<b>Largeur (mm)</b>	4,9-5,1	<b>Odeur et saveur</b>	Franches et caractéristiques des pâtes
<b>Epaisseur (mm)</b>	0,90-1,00		

### Microbiologie / Contaminants

#### Microbiologie

<b>Flore totale mésophile</b>	≤ 100 000 ufc/g	<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>	≤100 ufc/g
<b>Coliformes totaux</b>	≤ 1 000 ufc/g	<b>Salmonelles</b>	Absence / 25g
<b>Coliformes thermotolérants</b>	≤ 100 ufc/g	<b>Levures</b>	≤ 1 000 ufc/g
<b>Anaérobies sulfito-réducteurs</b>	≤ 100 ufc/g	<b>Moisissures</b>	≤ 1 000 ufc/g
<b>Bacillus cereus</b>	≤ 1 000 ufc/g		

**Pesticides, mycotoxines, métaux lourds** : Le produit est conforme à la législation en vigueur.

**OGM** : Le produit fini est conforme aux règlements européens n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications.

**Ionisation** : Le produit fini ne contient pas d'ingrédients ionisés.

### Alimentarité

L'emballage du produit est conforme à la réglementation en vigueur en particulièrement au règlement européen n°1935/2004 et ses modifications.

### Conditionnements possibles

Sachet coussin PE 3kg

### PASTACORP SAS

**Usine:** 8, rue de la justice - 60138 CHIRY OURSCAMP - Tél. 03 44 75 74 00 - Fax 03 44 75 74 09

**Siège Social:** 58 Avenue Emile Zola – 92100 Boulogne-Billancourt

Tél: 01 81 89 00 20 - Fax: 01 47 79 08 50

	<h2>Macaroni QS BIO</h2>	Creation : 04/04/2018 Version 1 Update :
---	--------------------------	--

<b>Legal selling name</b>	High quality durum wheat pasta from organic farming
<b>List of ingredients</b>	100% High quality <b>durum wheat*</b> semolina. *from organic farming
<b>Allergen(s)</b>	Contains gluten. Produced in a factory using eggs
<b>Certification</b>	Certified by Ecocert France SAS – BP47– 32600 L'ISLE JOURDAIN FR-BIO-01
<b>Nutritional values for 100g of dry pasta</b>	
Energy	1505 kJ / 355 kcal
Fat	1,9 g
Of which saturates	0,3 g
Carbohydrate	70 g
Of which sugars	4,5 g
Fibre	3,0 g
Protein	13 g
Salt	0,02 g
<b>BBD</b>	Year in process + 3 years
<b>Method of preservation</b>	Keep in a fresh and dry place
<b>Cooking time (in boiling water)</b>	<b>Firm:</b> 8 min <b>Al dente:</b> 9 min <b>Melting:</b> 10 min
	<b>Catering cooking:</b> 8 min
<b>Origin</b>	Made in France

<b>Chemical, physical and organoleptical characteristics</b>			
<b>Ash content</b>	≤ 1,10 % on d.m.	<b>Colour</b>	Amber
<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>Length (mm)</b>	40-45	<b>Aspect</b>	No sticking
<b>Width (mm)</b>	4,9-5,1	<b>Odour &amp; savour</b>	Clear and characteristic of pasta
<b>Thickness (mm)</b>	0,90-1,00		

<b>Microbiology / Contaminants</b>			
<b>Microbiology</b>			
<b>Total mesophilic flora</b>	≤ 100 000 cfu/g	<b>Coagulase positive <i>Staphylococcus</i></b>	≤100 cfu/g
<b>Total coliforms</b>	≤ 1 000 cfu/g	<b><i>Salmonella</i></b>	Absence / 25g
<b>Thermotolerant coliforms</b>	≤ 100 cfu/g	<b>Yeasts</b>	≤ 1 000 cfu/g
<b>Anaerobic sulfito-reducing bacteria</b>	≤ 100 cfu/g	<b>Moulds</b>	≤ 1 000 cfu/g
<b><i>Bacillus cereus</i></b>	≤ 1 000 cfu/g		
<b>Pesticides, mycotoxins, heavy metal:</b> The product is complying with the regulations in force.			
<b>GMO:</b> The finished product complies with UE Regulations n°1829/2003 and n°1830/2003 and its amendments.			
<b>Ionization:</b> The product doesn't contain ionized ingredients.			

<b>Food contact</b>
The packaging is complying with the regulations in force especially with the UE regulation n° 1935/2004 and its amendments.

<b>Possible packaging</b>
3kg pillow bag PE

<b>PASTACORP SAS</b> <b>Factory:</b> 8, rue de la justice - 60138 CHIRY OURSCAMP - Tél. 03 44 75 74 00 - Fax 03 44 75 74 09 <b>Head office:</b> 58 Avenue Emile Zola – 92100 Boulogne-Billancourt Tél: 01 81 89 00 20 - Fax: 01 47 79 08 50
--