FICHE TECHNIQUE

Tagliatelle plate 5mm 24cm
7 oeufs frais

Code produit : 35122300 VL : 25

DENOMINATION LEGALE :

Edition du : 11/01/2017

TAGLIATELLES PATES 7 OEUFS FRAIS AU KILO.

FORMULATION :

Libellé des ingrédients : INGREDIENTS : Semoule de ble dur de qualite superieure, 320g d'oeufs frais par kilo de semoule (30%).

Auxiliaires Technologiques :

Allergènes : Contient : semoule de ble dur (presence de gluten), oeufs
Fabriqué dans un atelier qui utilise :
Information : le risque de contamination croisée par le soja ne concerne que les fabrications antérieures au 01/06/14 c'est à dire pour les produits avec une DLUO inférieure au 01/06/17.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES MOYENNES :

Etiquetage type groupe 2	pour 100g de pâtes sèches
Valeur énergétique (kcal)	363
(kJ)	1537
Matières grasses (g)	4,6
dont acides gras saturés (g)	1,2
Glucides (g)	64
dont sucres (g)	3
Fibres (g)	3
Protéines (g)	15
Sel (g)	0,1

Autres valeurs :
S

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES :

	CRITERES RETENUS
Humidité (%)	≤ 12,5
Matières grasses totales/Lipoïdes (%)	≥ 4,60 +/- 0,2
Protéines (N x 5,7) *sur semoule de blé dur* (% rapporté à la matière sèche)	≥ 10,5
Matières minérales *sur semoule de blé dur* (% rapporté à la matière sèche)	≤ 1,1
Acidité grasse en H_2S0_4 *sur semoule de blé dur* (% rapporté à la matière sèche)	≤ 0,05%
Blé tendre *sur semoule de blé dur*	Absence (tolérance de 3%)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES :

Pas de réglementation concernant ce produit. Référentiel utilisé : IGP “Pâtes d’Alsace”

	CRITERES RETENUS "m"
Flore totale aérobie mésophile *	≤ 300 000 / g
E. Coli *	≤ 10 / g
Staphylocoques aureus *	≤ 1000 / g
Salmonelles	Absence dans 25g
Coliformes totaux *	≤ 1000 / g
Levures / Moisissures *	≤ 1000 / g

*Application du plan à 3 classes pour l’interprétation des résultats

FICHE TECHNIQUE

Tagliatelle plate 5mm 24cm
7 oeufs frais

Code produit : **35122300** **VL :** **25**

CARACTERISTIQUES :

AVANT CUISSON	***CRITERES RETENUS***
Longueur / Hauteur de coupe moyenne (en mm) :	230 +/- 20
Largeur / Diamètre moyenne (en mm) :	5
Epaisseur moyenne (en mm) :	0,75 - 0,85
Temps de cuisson :	indicatif 6 minutes Al dente 7 minutes A point
APRES CUISSON	***CRITERES RETENUS***
Rendement : Variable selon le temps de cuisson retenu	2,6
Aspect :	- couleur jaune clair* - pâtes de consistance : peu collante, peu déformée et non désagrégée * - surface non délitescente
Texture :	- pâtes élastiques*, ni trop fermes, ni trop molles
Goût, odeur :	- odeur et saveur franche et agreable d'oeufs, typique desAngenehmer Geschmack und Geruch, typisch von - absence de goût d'amidon prononcé* - absence d'odeur ou de saveur étrangère ou anormale

* Ces critères sont très dépendants du temps de cuisson retenu.

DLUO ET STOCKAGE :

- DLUO : 36 mois

MARQUAGE DE LA D.L.U.O. + N° DE LOT SUR LES SACHETS ET CARTONS

2 3 / 0 3 / 1 7	**L 1 0 5 4 0**	V 2 1 5 3
D.L.U.O. = DATE DE CONDITIONNEMENT + 36 MOIS	**N° LOT DE FABRICATION**	N° INTERNE

- STOCKAGE : A conserver dans son emballage, à température ambiante, à l'abri de l'humidité et de la lumière .

CONDITIONS LOGISTIQUES :

Conditionnement : Sac vrac 5kg

Poids net de l'unité (en Kg) :			5