

Coquillettes QS

Création le : 07/12/2016
Version 3
Mise à jour le : 06/09/2018

Dénomination légale de vente	Pâtes alimentaires de qualité supérieure
Liste d'ingrédients	100% Semoule de blé dur de qualité supérieure
Allergène(s)	Contient du gluten. Fabriqué dans une usine qui utilise des œufs
Valeurs nutritionnelles pour 100g de pâtes sèches :	
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
DDM	Année en cours + 3 ans
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec
Temps de cuisson (dans l'eau bouillante)	Ferme : 5 min Al dente : 6 min Fondant : 7 min Cuisson RHD : 5 min
Origine	Fabriqué en France. 100% blé dur français 

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques			
Teneur en cendres	≤ 1,10% sur m.s.	Couleur	Ambrée
Humidité	≤ 12,5%	Texture	Ferme et Elastique
Acidité grasse	≤ 0,05% en H ₂ SO ₄ sur m.s.	Etat de surface	Absence de délitescence
Longueur (mm)	13-15	Collant	Absence
Largeur (mm)	3,0-3,3	Odeur et saveur	Franches et caractéristiques des pâtes
Epaisseur (mm)	0,77-0,87		

Microbiologie / Contaminants			
Microbiologie			
Flore totale mésophile	≤ 100 000 ufc/g	Staphylocoques à coagulase positive	≤100 ufc/g
Coliformes totaux	≤ 1 000 ufc/g	Salmonelles	Absence / 25g
Coliformes thermotolérants	≤ 100 ufc/g	Levures	≤ 1 000 ufc/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	≤ 100 ufc/g	Moisissures	≤ 1 000 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 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 et n°1830 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 5kg

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

Coquillettes QS

Creation : 07/12/2016

Version 3

Update : 06/09/2018

Legal selling name	High quality durum wheat pasta
List of ingredients	100% High quality durum wheat semolina
Allergen(s)	Contains gluten. Produced in a factory using eggs
Nutritional values for 100g of dry pasta	
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
BBD	Year in progress + 3 years
Method of preservation	Keep in a fresh and dry place
Cooking time (in boiling water)	Firm: 5 min Al dente: 6 min Melting: 7 min Catering cooking: 5 min
Origin	Made in France. 100% French durum wheat 

Chemical, physical and organoleptical characteristics

Ash content	≤ 1,10 % on d.m.	Colour	Amber
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)	13-15	Aspect	No sticking
Width (mm)	3,0-3,3	Odour & savour	Clear and characteristic of pasta
Thickness (mm)	0,77-0,87		

Microbiology / Contaminants

Microbiology

Total mesophilic flora	≤ 100 000 cfu/g	Coagulase positive Staphylococcus	≤100 cfu/g
Total coliforms	≤ 1 000 cfu/g	Salmonella	Absence / 25g
Thermotolerant coliforms	≤ 100 cfu/g	Yeasts	≤ 1 000 cfu/g
Anaerobic sulfite-reducing bacterias	≤ 100 cfu/g	Moulds	≤ 1 000 cfu/g
Bacillus cereus	≤ 1 000 cfu/g		

Pesticides, mycotoxins, heavy metal: The product is complying with the regulations in force.**GMO:** The finished product complies with UE Regulations n°1829/2003 and n°1830/2003 and its amendments.**Ionization:** The product doesn't contain ionized ingredients.

Food contact

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

Possible packaging

5kg pillow bag PE

PASTACORP SAS

Factory: 8, rue de la justice - 60138 CHIRY OURSCAMP - Tél. 03 44 75 74 00 - Fax 03 44 75 74 09**Head office:** 58 Avenue Emile Zola – 92100 Boulogne-Billancourt

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