



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

LIGNE: *Pâtes fraîches aux œufs "Gourmet 1000 g"*

ARTICLE	Voir ci-dessous
DESCRIPTION DU PRODUIT	PÂTES FRAÎCHES DE SEMOULE DE BLÉ DUR AUX ŒUFS
INGRÉDIENTS	Semoule de BLÉ dur, ŒUF 20%
ALLERGENES	Contient: gluten, œuf. Peut contenir: poissons, mollusques, soja, produits laitiers. N.B. les ingrédients en lettres capitales peuvent provoquer des allergies ou intolérances
% MIN. FARCE	-
VALEUR NUTRITIONNELLE	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g Énergie 1253 kJ- 296 kcal Matières grasses: 2.8 g - dont acides gras saturés: 0.8 g Glucides: 55 g - dont sucres: 1.7 g Protéines: 11 g Sel: 0.09 g
PROFIL CHIMIQUE	Humidité min 24% Cendres max 1,1 sur 100 parties de matière sèche Protéine min 12,5 sur 100 parties de matière sèche Acidité max 7 degrés Extrait éther min 2,5 g sur 100 parties de matière sèche Stérols (sur la pâte) min 0,130 g sur 100 parties de matière sèche Aw 0,92 e 0,97
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Charge bactérienne totale: <100.000 ufc/g (ufc/g =unites formant des colonies) <i>Staphylococcus aureus</i> <100 ufc/g <i>Salmonella</i> spp. absence dans 25 g <i>Clostridium perfringens</i> <100 ufc/g Levures <100 ufc/g Moisissures <100 ufc/g
CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE	<ul style="list-style-type: none"> Conditionnement primaire: PP injection récipient avec film transparent PA/PP en atmosphère protectrice Poid net: 1000 g Emballage secondaire: carton 320X250X290 mm- poid 390 g 5 pièces par carton n° cartons par pallet-embase: 10 n° couches par pallet: 6 n° cartons par pallet: 60

	<ul style="list-style-type: none"> Pendant le transport doivent être maintenus chaîne du froid.
CONSERVATION	Le produit doit être stocké à +0/+6 °C. Consommer dans les 3 jours après ouverture.
SHELF-LIFE	120 jours
MODALITÉS DE CUISSON	Cuire dans l'eau bouillante salée pendant minutes indiqué sur le conditionnement
MARQUE DE SALUBRITÉ	IT 1616/L CE
DÉCLARATIONS	<p>OGM absent, le produit ne contient pas d'ingrédients pour lequel, selon le Règl. CE 1829/2003 et Règl. CE 1830/03 et modifications successives, il est nécessaire d'étiquetage supplémentaire.</p> <p>Le produit n'a pas été soumis à rayonnements ionisants.</p> <p>L'emballage en contact avec les aliments est conforme aux lois en vigueur (réf. Règl. CE 1935/04 et modifications successives, Reg. UE 10/2011 et ultérieur Mod.)</p> <p>La société applique un plan d'auto-contrôle hygiénique sanitaire conformément aux exigences du Règl. CE 852/04 et 853/04 et modifications successives.</p> <p>Provenance du blé: pays UE et non-UE.</p>

FORMATS



Linguine

CODE ARTICLE: 1VTG502

CODE EAN ARTICLE: 8002367003887

CODE EAN CARTON: 8002367015545

3 mm



5 minutes



Tagliatelle

CODE ARTICLE: 1VTG503

CODE EAN ARTICLE: 8002367013268

CODE EAN CARTON: 8002367015538

6 mm



6 minutes



Pappardelle

CODE ARTICLE: 1VPA507

CODE EAN ARTICLE: 8002367003948

CODE EAN CARTON: 8002367015552

14mm



8 minutes



Spaghetti

CODE ARTICLE: 1VTC510

CODE EAN ARTICLE: 8002367018041

CODE EAN CARTON: 08002367032832

Ø 2 mm



5 minutes

Mise à jour le 07/07/21

RGQ

PASTIFICIO TEMPORIN srl

Via dell'Industria, 30 37066 Sommacampagna (Verona) Tel. 045 8961047 Fax. 045 8960986

www.pastificiotemporin.it – info@pastificiotemporin.it