



FICHE TECHNIQUE

DENOMINATION : PAPILLONS AUX ŒUFS FRAIS BIOLOGIQUES

DEFINITION ET COMPOSITION : Pâtes alimentaires, en forme de papillon, laminées à l'ancienne puis séchées à basse température, à base de semoule de blé dur de qualité supérieure biologique (*Triticum durum*) et d'œufs frais biologiques (200g par kilo de semoule).

Produit répondant à la législation alimentaire européenne, de qualité loyale, saine et marchande.

DDM 24 mois

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

- 1). Chimiques : Humidité : 12.5 % maxi
Taux de cendres : < 1,12%
Absence d'OGM - Produit non ionisé
- 2). Physiques : Epaisseur : 0.85 mm +/- 0.2 mm, largeur : 3 cm, longueur : 4 cm
Absence de corps étrangers (verre, métal...)
Absence de traces nuisibles (rongeurs, oiseaux, insectes...)
- 3). Organoleptiques : Cuisson : 5 minutes dans l'eau bouillante salée
Goût : Caractéristique et agréable de céréales, absence d'odeurs étrangères ou anormales
Odeur : Caractéristique et agréable de céréales, absence d'odeurs étrangères ou anormales
Texture : Bonnes caractéristiques d'élasticité, de fermeté et de ténacité.

4). Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de pâtes sèches

Energie	1515 kJ / 362 kcal	
Protéines	14 g	
Glucides	65 g	Dont sucres 2 g
Lipides	2,9 g	Dont acides gras saturés 0,7 g
Fibres	3,7 g	
Sel	0,03 g	

5). Allergènes : contient du gluten et des œufs, traces possibles de soja

6). Conditionnement et sur conditionnement :

- Conditionnement : poche plastique, poids net 4kg
- Sur conditionnement : Caisse américaine contenant 1 poche plastique
- Palettisation : 64 colis sur palette « EUR », 8 couches de 8 colis

A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière

DESCRIPTION DU « PROCESS » :

- Dosage des ingrédients et pétrissage lent,
- Laminage à froid puis façonnage des « farfalles », dépose sur châssis, pré séchage, puis séchage en cellules ventilées à 45° C de 10 à 12 heures.
- Pesage automatique par balance volumétrique, ensachage automatique, mise en cartons et palettisation.

Produits issus de l'agriculture biologique, certifiés par FR-BIO-01
Produit en France / Agriculture UE