



LAZZARETTI

FICHE TECHNIQUE

DENOMINATION : TAGLIATELLES BIOLOGIQUES

DEFINITION ET COMPOSITION : Pâtes alimentaires en forme de minces rubans de pâte laminée de 5 mm de large, présentés en petits nids d'environ 9 g, séchés à basse température, à base de semoule de blé dur biologique de qualité supérieure (Triticum durum).

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 : < 0,9%
Absence d'OGM - Produit non ionisé
- 2). Physiques : Epaisseur : 0.85 mm +/- 0.2 mm, largeur : 5mm, longueur : 27 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	1462 kJ / 345 kcal	
Protéines	10,8 g	
Glucides	71 g	Dont sucres 2,1 g
Lipides	1,8 g	Dont acides gras saturés 0,5 g
Fibres	3 g	
Sel	0 g	

- 5). Allergènes : **contient du gluten**, traces éventuelles d'œuf et de soja
- 6). Conditionnement et sur conditionnement :
 - Conditionnement : poche plastique, poids net 3kg
 - 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 « nids », dépose sur châssis, pré séchage et 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