



|  |   |                                       |
|--|---|---------------------------------------|
|  | <b>FICHE TECHNIQUE</b>                                | Révision 10<br>28/07/2023<br>Page 1/2 |
|  | <b>F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA</b> | SP-0UW4304                            |

| IDENTIFICATION DU PRODUIT    |   |   |
|------------------------------|---|---|
| Catégorie                    | Pâtes alimentaires aux œufs                           |   |
| Dénomination commerciale     | Tagliatelle   |   |
| Référence                    | <b>0UW4304</b>  |   |
| Nom du produit               | <b>TAGLIATELLE ALL'UOVO N.304</b>                     |   |
| Poids net                    | 500 g   |   |
| Informations complémentaires | Œufs frais pasteurisés de poules élevées en plein air |   |
|                              |   |  |

| EMBALLAGE            |  |
|----------------------|--|
| Emballage primaire   | Boîte cartonnée conditionnée avec film PP imprimée |
| Emballage secondaire | Carton ondulé                                      |

| CARACTERISTIQUES DU PRODUIT  |   |
|--|---|
| Ingrédients  | Semoule de blé dur, œufs frais pasteurisés (23,87%)                                     |
| Allergènes (Contenus dans la recette, Reg. UE 1169/2011 et mod. succ.) | <b>Blé, œufs.</b> Peut contenir du <b>soja</b> et de la <b>moutarde</b>                 |
| Origine des matières premières   | Blé cultivé en UE et Hors UE.   |
| Pays de meunerie   | Moulu en Italie   |
| Date de Durabilité Minimale (DDM)                                      | 24 mois   |
| Modalité de conservation   | Conserver à l'abri des sources de chaleur, de la lumière et éviter les endroits humides |
| Méthode de préparation   |     |
| Temps de cuisson   | 7 minutes   |

| PROCESSUS DE PRODUCTION                |              |
|--|--------------|
| 1. Mélange de la semoule avec les œufs | 4. Séchage   |
| 2. Extrusion                           | 5. Emballage |
| 3. Coupe                               |              |

| CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES |          |
|--------------------------------------|----------|
| Humidité                             | < 12,50% |
| Cendres sur la matière sèche         | < 1,15%  |
| Acidité                              | < 5°     |

| CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| Flore aérobie totale à 30°C       | < 10.000 UFC/g    |
| Staphylocoques à coag. positive   | < 100 UFC/g       |
| Salmonella spp.                   | Absence dans 25 g |

| VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g |                  |
|--|------------------|
| Énergie                                    | 1555 kJ/367 kcal |
| Grasses                                    | 4,2 g            |
| - dont: acides gras saturés                | 1,3 g            |
| Glucides                                   | 66,0 g           |
| - dont: sucres                             | 2,4 g            |
| Fibres alimentaires                        | 2,8 g            |
| Protéines                                  | 15,0 g           |
| Sel  | 0,13 g           |

|   |   |                                       |
|---|---|---------------------------------------|
|  <p><b>DE CECCO</b><br/>- Mugnai dal 1831 -</p> | <b>FICHE TECHNIQUE</b>                                | Révision 10<br>28/07/2023<br>Page 2/2 |
|   | <b>F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA</b> | SP-0UW4304                            |

| REFERENCES NORMATIVES        |   |
|------------------------------|---|
| Pâtes et farines             | Conformes au décret italien DPR n°187 du 09/02/2001 |
| Pesticides                   | Conformes au Reg. CE 396/2005 et mod. successives   |
| Mycotoxines et métaux lourds | Conformes au Reg. CE 2023/915 et mod. successives   |

| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES |         |                              |                        |   |
|----------------------------------|---------|------------------------------|------------------------|---|
| Aspet                            | Couleur | Odeur                        | Saveur                 | Consistance                             |
| Caractéristique a nid, régulier  | Jaune   | Typique sans odeur étrangère | Typique amidon et œufs | Bonne structure consistante et homogène |