- PÂTES ARTISANALES FERMIERES -

La Ferm' Meaux Pâtes

FT090001
Rév : 00
Date : 06/03/2026

FICHE TECHNIQUE

Cœur – Sèches – Natures- Semi-complète

Caractéristiques Générales :

Description du Produit : Pâtes sèches obtenues à partir de farine de blé dur (moulue sur meules de pierre) et d'eau du réseau (1.5L d'eau par 5 kilos de farine), puis extrudées à travers un moule en bronze recouvert de téflon. Les pâtes sont ensuite séchées plus de 16h à basse température.

- Forme typique d'un cœur (cf photo)
- Taille : largeur entre 1cm et 1.5cm

Origine : Blé dur cultivé à Varreddes (77) – EARL du Pavé. Pates fabriquées à Varreddes (77) – EARL du Pavé.
Composition : Blé dur
Allergènes : Gluten (Blé dur) Traces éventuelles d'Œufs / OGM : Absence / Ionisation : Absence/
Glutamates : Absence / Aditifs : Absence / Conservateurs : Absence / Sel, Sucre : Sans ajout



Caractéristiques Organoleptiques :

Couleur : jaune clair (typique des pâtes)
Gout : gout de blé typique des pâtes
Texture : texture crue croquante et cassante

Caractéristiques Physico-Chimiques :

Paramètres	Spécifications	Paramètres	Spécifications
Humidité	< 12.5%	Corps étranger	< 0.25%
Ochratoxines	≤ 3 µg/kg	Cassé ou Petite taille	< 1%
Aflatoxines B1 Aflatoxines Totales (B1,B2, G1+G2)	≤ 2 µg/kg ≤ 4 µg/kg	Déoxynivalénol	≤ 750 µg/kg

Caractéristiques Microbiologiques :

Paramètres	Spécifications	Paramètres	Spécifications
Flore Totale Aérobie Mésophile	≤ 100 000 ufc/g	Salmonelles	Absence dans 25 g
Coliformes à 30°C	≤ 1000 ufc/g	Bacillus cereus	≤ 1000 ufc/g
Coliformes thermotolérants	≤ 100 ufc/g	Levures/moisissures	≤ 1000 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	≤ 100 ufc/g		

Conditionnement :

- Sachet 250g : EAN 3760323480060
- Sachet 500g : EAN 3760323480053
- Vrac 5Kg : EAN 3760323480893
- Vrac 10 kg

Valeur Nutritionnelle :

Valeurs Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1610 kJ / 381 kcal
Matière Grasse Dont acide gras saturés	4.72 g 1.34 g
Glucides Dont Sucres	68 g 2.19 g
Fibres Alimentaires	3.15 g
Protéines	15.2 g

Source : Table Ciqual

DDM : 2 ans à partir de la date de fabrication
Stockage : à l'abris de la lumière, dans un endroit sec, à T°C ambiante
Etiquetage : réglementaire, suivant INCO
Nomenclature Douanière : 19021910
Agrément sanitaire : estampille sanitaire non applicable car nous n'utilisons pas de matière première animale dans nos ateliers
Conseil d'utilisation : Laisser cuire 4 à 6 min dans de l'eau bouillante légèrement salée et avec un trait de vinaigre blanc pour éviter que ça colle.
Signe de qualité : Produit à la ferme, adhésion à la marque « Produit en Ile-de-France »

La Ferm' Meaux Pâtes – EARL du Pavé – 73 rue Victor Clairet 77910 Varreddes – 06 65 45 01 64 –
lafermeauxpates@orange.fr – www.lafermeauxpates.com