

Fiche technique des pâtes alimentaires « LABELLE »

1. Description

Les pâtes alimentaires Labelle sont préparées à base de semoule de blé dur (*Triticum durum*), présentées sous plusieurs formes :

- Les pâtes alimentaires courtes : coudes, escargot, vermicelles, plomb, plumes, torsades.
- Les pâtes alimentaires longues : spaghetti

2. Nom commerciale

Labelle, Gusto

3. Critères technologique

Les pâtes alimentaires « Labelle » sont préparées à base de la semoule de blé dur dont certains critères caractéristiques technologiques.

- Humidité \leq 12.5 %
- Protéines : 10 -13 %
- Taux de cendres < 1.3%
- Taux d'acidité < 0.009

4. Critères microbiologiques

Conforme à la réglementation en vigueur (Références : Produits de mouture « semoule, farine » et pâtes alimentaires l'arrêté du 21/01/1998 du J.O.A N° 35 du 27/05/1998 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires) :

Germes recherchés	N	c	m
Anaérobies sulfito-réducteurs à 46° C/g	5	2	100
Moisissures / g	5	2	100

5. Conditionnement

Le produit est fabriqué et conditionné conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

Le produit et son emballage sont conformes à toutes les dispositions de la législation Algérienne sur les denrées alimentaires en vigueur.

6. Conservation et identification

18 mois s'il est conservé dans un endroit frais et sec.

7. Emballage et identification

Sacs de 500 g mettant dans des cartons de 10 kg

Identification sur l'étiquette : N° de lot, date limite de conservation