



Fiche Technique - Technical Specification

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 45860

Coquillettes AS 5KG

Gamme - Range: Filière Alpina HVE - Alpina HEV channel



Format: Coquillettes

Origine géographique - Geographical origin: Fabriqué en France - Made in France par - by Alpina Savoie

Origines des matières premières - Sources of raw materials: Blé - Wheat France

Dénomination - Designation: Pâtes alimentaires de qualité supérieure - Premium quality pasta

Ingrédients - Ingredients: semoule de blé dur de qualité supérieure, issu d'exploitations certifiées Haute

Valeur Environnementale

durum wheat premium semolina from High Environmental Value certified farms

Peut contenir des traces d'œufs et de soja - May contain traces of eggs and soya

Non OGM. Non ionisation

No GMO. No ionization

Date de validation
22/03/2024

Caractéristiques nutritionnelles pour 100g de produit sec - Nutrition facts for 100g of dry product

Energie - Energy	1526 kJ / 360 kcal
Matières grasses - Fats	2,00 g
dont Acides gras saturés - For saturated fatty acids	0,30 g
Glucides - Carbohydrates	72,00 g
dont Sucres - For sugars	2,00 g
Fibres alimentaires - Dietary fiber	3,00 g
Protéines - Proteins	12,00 g
Sel - Salt	0,01 g

Caractéristiques physico chimiques - Physico chemical characteristics

	Cible - Target:	Méthode - Method:
Humidité - Moisture (130°C - 2h):	≤ 12,5%	[NF ISO 712]
Activité de l'eau - Water Activity:	≤ 0,70	interne
Protéine sur sec - Proteins on dry basis (Nx5,7):	≥ 11,5%	[NF V03-750]
Acidité sur sec - Acidity on dry basis :	≤ 0,05%	[NF ISO 7305]
Matière minérale sur sec - Ash content:	≤ 1,10%	[NF V03-720]
Couleur - Color:	Jaune - Yellow	[L*a*b CIE 1976]

	Min	Max	Tolérance (%)
Longueur - Length (mm)	7	17	<min : 5% / >max : 5 %
Largeur - Width (mm)	-	-	
Epaisseur - Thickness (mm)	0,8	0,9	
Diamètre ext - Outside diameter (mm)	2,8	3,2	
Densité apparente - Bulk density	0,55	0,65	

Contaminants - Contaminating factors					
Mycotoxines - Mycotoxins [CE 1881/2006] / [2013/165 UE]					
Aflatoxines total Total aflatoxin	Aflatoxine B1 Aflatoxin B1	OchratoxineA OchratoxinA	DON	Zearalenone	T2 HT2
≤ 4 µg/kg	≤ 2 µg/kg	≤ 3 µg/kg	≤ 750 µg/kg	≤ 75 µg/kg	≤ 25 µg/kg
Métaux lourds - Heavy metals [CE N°1881/2006]					
Plomb - Lead	Cadmium				
≤ 200µg/kg	≤ 100µg/kg				
Résidus pesticides - Residues of pesticides [CE N°396/2005]					
Limite maximum réglementaire Maximum regulatory limit value					
Caractéristiques microbiologiques - Microbiological characteristics [CE 2073/2005]					
Critères de sécurité - Safety criteria :					
	m	M	Echantillonnage - Sampling		
			n	c	
Salmonella	Absence/25g		5	0	
Critères d'hygiène des procédés - Process hygiene criteria :					
	m	M	Echantillonnage - Sampling		
	UFC/g	UFC/g	n	c	
Microorganismes aérobies 30°C Aerobic microorganisms 30°C	5000	50 000	5	2	
Moisissures - Mould	100	1000	5	2	
Staphylocoques coagulase +	100	1000	5	2	
Bacillus cereus	100	1000	5	2	
Mesures indicatives d'utilisation du produit - Indicative measurements of product use					
Temps de cuisson dans l'eau bouillante : 8 minutes Rendement indicatif après cuisson : x2,2 Cooking time in boiling water: 8 minutes Indicative after cooking yield : x2,2					
Conditions de conservation - Conditions of preservation					
A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière Keep in a dry cool place and protected from the light DDM : 36 mois BBD : 36 months					