



Fiche Technique - Technical Specification

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 46050

Penne Rigate AS 5KG



Gamme - Range: Filière Alpina HVE - Alpina HEV channel

Format: Penne

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

PRO à PRO

 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
Protéines 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]
Matières minérales sur sec - Ash content on dry basis:	≤ 1,10%	[NF V03-720]
Couleur - Color:	Jaune - Yellow	[L*a*b CIE 1976]

	Min	Max	Tolérance (%)
Longueur - Length (mm) Pointe à biseau - Tip- Bevel	30	40	<min : 5% / >max : 5 %
Largeur - Width (mm)	-	-	
Epaisseur - Thickness(mm)	0,95	1,05	
Diamètre ext - Outside diameter (mm)	7	8	
Densité apparente - Bulk density	0,26	0,36	

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 : 10 minutes
Cooking time in boiling water : 10 minutes

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