



Imprimé

Version 4
Date: 05/10/2020

IM 587

Fiche Technique - Technical Specification

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 44672

Coquillettes bio AS 5kg

Gamme - Range: pâte bio blanche - white organic pasta



Format: Coquillettes

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

Produit issu de l'agriculture biologique certifié par FR BIO-01 Agriculture UE/ Non UE

Produced from organic agriculture certified by FR BIO-01 EU/no EU Agriculture

Dénomination - Designation: Pâtes alimentaires de qualité supérieure biologiques

Premium quality organic pasta

Ingrédients - Ingredients: semoule de qualité supérieure de blé dur issu de l'agriculture biologique

premium quality durum wheat semolina from organic farming

Peut contenir des traces d'œufs, soja - May contain traces of eggs,soya

Non OGM. Non ionisation

No GMO. No ionization

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

Energie - Energy	1475 kJ / 348 kcal
Matières grasses - Fats	2,00 g
dont Acides gras saturés - For saturated fatty acids	0,30 g
Glucides - Carbohydrates	70,00 g
dont Sucres - For Sugars	2,50 g
Fibres alimentaires - Dietary fiber	3,00 g
Protéines - Proteins	11,00 g
Sel - Salt	0,00 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):	≥ 11,0%	[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 clair Light 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 N°1881/06 du - of 19/12/06; Recommandations Commission Européenne - European Commission Recommendations; Avis - Notice CSHPF]

Aflatoxines total Total aflatoxin	Aflatoxine B1 Aflatoxin B1	OchratoxineA OchratoxinA	DON	Zearalenone	
≤ 4 µg/kg	≤ 2 µg/kg	≤ 3 µg/kg	≤ 750 µg/kg	≤ 75 µg/kg	

Métaux lourds - Heavy metals

[CE N°1881/06 du-Of 19/12/06]

Plomb - Lead	Cadmium
≤ 200µg/kg	≤ 100µg/kg

Résidus pesticides - Residues of pesticides [CE N°834/2007]

< LMR: intrants autorisés en agriculture biologique - allowed inputs for organic farming
 non détecté- not detected : autres pesticides - other pesticides

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	
			n	c
Microorganismes aérobies 30°C Aerobic microorganisms 30°C	5000	50 000	5	2
Moississures - Moulds	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 : 5 - 7 minutes
 Rendement indicatif après cuisson : x2,7
 Cooking time in boiling water : 5 - 7 minutes
 Indicative after cooking yield : x2,7

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