

	Imprimé	Version 4 Date: 11/06/2019	IM 622
	<h2 style="text-align: center;">Fiche Technique - Technical Specification</h2>		
<h3 style="text-align: center;">Définition du produit - Product definition</h3>			
<p>Code article - Item code: 45281 Macaroni bio Alpina Savoie 5kg</p> <p>Gamme - Range: Pâte bio blanche - White organic pasta</p> <p>Format: Macaroni</p> <p>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</p> <p>Dénomination - Designation: Pâtes alimentaires de qualité supérieure biologiques Premium quality organic pasta</p> <p>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</p> <p>Non OGM. Non ionisation No GMO. No ionization</p>			
<h3 style="text-align: center;">Caractéristiques nutritionnelles pour 100g de produit sec - Nutrition facts for 100g of dry product</h3>			
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	
<h3 style="text-align: center;">Caractéristiques physico chimiques - Physico chemical characteristics</h3>			
	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%	[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)	25	45	<min : 5% / >max : 5 %
Largeur - Width (mm)	-	-	
Epaisseur - Thickness(mm)	0,85	0,95	
Diamètre ext - Outside diameter (mm)	4,5	5,5	
Densité apparente - Bulk density	0,35	0,45	

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
Moisissures - 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 : 7 minutes

Cooking time in boiling water : 7 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