
	Imprimé	Version 1 Date: 23/09/2022	IM 1559
	<h2 style="text-align: center;">Fiche Technique - Technical Specification</h2>		
Définition du produit - Product definition			
Code article - Item code: 46364		Pépinette BIO FR 5kg	
Gamme - Range: Biologique - Organic			
Format: Avoines- Oats			
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 France Produced from organic agriculture certified by FR BIO-01 France 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 et de soja - May contain traces of eggs and 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%	[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)	1	2	<min : 5% / >max : 5%
Largeur - Width (mm)	8	12	
Epaisseur - Thickness(mm)	-	-	
Diamètre ext - Outside diameter (mm)	-	-	
Densité apparente - Bulk density	0,72	0,8	

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°848/2018]

< 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	
	UFC/g	UFC/g	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

60g par portion
60g per serving

2 MODES DE PREPARATION / 2 PREPARATION METHODS :

1-Cuisson / Cooking :

Temps de cuisson dans l'eau bouillante : 8 minutes

Rendement indicatif après cuisson : x2,6

Cooking time in boiling water : 8 minutes

Indicative after cooking yield : x2,6

2- Réhydratation à froid / Cold way reydration :

Verser les pâtes dans un bac gastro; ajouter 1,3kg d'eau froide (<20°C) pour 1kg de pâtes +5g de sel + 1 filet d'huile d'olive; mélanger, couvrir et placer en chambre froide (4°C) 12 à 13h; remuer et assaisonner . Déguster chaud ou froid

Rendement indicatif après réhydratation : x2,2

MODE DE PRÉPARATION :

RÉHYDRATATION À FROID

- 1 VERSEZ LES PÂTES DANS UN BAC GASTRO.
Gagnez du temps et économisez de l'énergie : eau/électricité
- 2 AJOUTEZ 1,3 KG D'EAU À TEMPÉRATURE AMBIANTE POUR 1 KG DE PÂTES + 5g SEL + UN FILET D'HUILE D'OLIVE.
N'hésitez pas à remplacer l'eau par un bouillon ou un jus aromatisé !
- 3 MÉLANGEZ, COUVREZ ET PLACEZ AU FRAIS PENDANT 12 À 13 HEURES.
Finis l'égouttage & la perte de produits !
- 4 REMUEZ ET ASSAISONNEZ DÉGUSTEZ CHAUD OU FROID
Excellente tenue à la remise en température !

Pour pasta into a pan; add 1,3kg of cold water (<20°C)for 1kg of pasta + 5g of salt + a trickle of olive oil ; mix and keep in a cold room(4°C) for 12 to 13 hours ; stir and season .
Eat warm or cold

Indicative after rehydration yield : x2,2

Conditions de conservation - Conditions of preservation

A conserver dans un endroit frais et sec et à l'abri de la lumière
Keep in a dry cool place and protected from the light

Produit après réhydratation: à conserver à 4°C et consommer dans les 3 jours
Rehydrated product :keep at 4°C and to consume within 3 days

DDM : 36 mois

BBD : 36 months