

Fiche Technique - Technical Specification

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 46360

Coquillettes bio FR 5kg

Gamme - Range: pâtes 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 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):	≥ 11,0%	[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 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°2018/848]

< 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
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 : 5 - 7 minutes

Cooking time in boiling water : 5 - 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