

Fiche Technique - Technical Specification

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 46374

Pépinettes HVE 5 KG



Gamme - Range: Filière Alpina HVE - **Alpina HEV channel**

Format: Avoines- **Oats**

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

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) | 1 | 2 | <min : 5% / >max : 5% |
| Largeur - Width (mm) | 8 | 12 | |
| Épaisseur - 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°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 - 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- Rehydratation à froid / Cold way reydration :

Verser les pâtes dans un bac gastro; ajouter 1,3kg d'eau froide(<20°C) 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 :


RÉHYDRATION 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 A 13 HEURES.

Fini 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 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