

# Fiche Technique - Technical Specification

## Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 46209

**Cœur de blé BIO AS 5kg**



Gamme - Range: Spécialités biologiques-Toastés - Organic specialties- Toasted

Format: Cœur de blé - Heart wheat

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

Produced from organic agriculture certified by FR BIO-01 EU Agriculture

Dénomination - Designation: Spécialités céréalières biologiques- Organic cereal specialties

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%	[NF V03-750]
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)	2	5	<min : 5% / >max : 5%
Largeur - Width (mm)	-	-	
Epaisseur - Thickness(mm)	1,1	1,2	
Diamètre ext - Outside diameter (mm)	-	-	
Densité apparente - Bulk density	0,58	0,66	

**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

60g par portion  
60g per serving

**2 MODES DE PREPARATION / 2 PREPARATION METHODS :**

**1-Cuisson / Cooking :**

Temps de cuisson dans l'eau bouillante : 5 minutes  
Rendement indicatif après cuisson : x2,5  
Cooking time in boiling water : 5 minutes  
Indicative after cooking yield : x2,5

**2- Rehydratation à froid / Cold way reydration :**

Verser les spécialités dans un bac gastro; ajouter 1,4kg d'eau à température ambiante pour 1kg de spécialités+ 5g de sel + 1 filet d'huile d'olive; mélanger, couvrir et placer au frais 12 à 13h; remuer et assaisonner . Déguster chaud ou froid  
Rendement indicatif après réhydratation : x2,4

**MODE DE PRÉPARATION :**

**RÉHYDRATATION À FROID**

**1 VERSEZ LES CŒUR DE BLÉ\* DANS UN BAC GASTRO.**  
Gagnez du temps et économisez de l'énergie : eau/électricité

**2 AJOUTEZ 1,4 KG D'EAU À TEMPÉRATURE AMBIANTE POUR 1 KG DE CŒUR DE BLÉ\* + 5g DE 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.**  
Fini l'égouttage & la perte de produits !

**4 REMUEZ ET ASSAISONNEZ. DÉGUSTEZ CHAUD OU FROID.**  
Excellente tenue à la remise en température !

Pour specialities into a pan; add 1,4kg of room temperature water for 1kg of specialities+ 5g of salt + a trickle of olive oil ; mix and keep in cool place for 12 to 13 hours ; stir and season .  
Eat warm or cold  
Indicative after rehydration yield : x2,4

**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 : 24 mois  
BBD : 24 months