

Fiche Technique - Technical Specification

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 46307

Coquillettes S/C BIO UE 5kg



Gamme - Range: biologique - organic

Format: Coquillettes - elbow

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 UE Agriculture

Dénomination - Designation: Pâtes semi-complètes biologiques - Semi whole wheat organic pasta

Ingrédients - Ingredients: semoule semi-complète de blé dur issu de l'agriculture biologique

Semi whole 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	1508 kJ / 356 kcal
Matières grasses - Fats	2,00 g
dont Acides gras saturés - For saturated fatty acids	0,30 g
Glucides - Carbohydrates	71,00 g
dont Sucres - For Sugars	3,00 g
Fibres alimentaires - Dietary fiber	5,00 g
Protéines - Proteins	11,00 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 (N _x 5,7):	≥ 11%	[NF V03-750]
Acidité sur sec - Acidity on dry basis :	≤ 0,07%	[NF ISO 7305]
Matières minérales sur sec - Ash content on dry basis:	≤ 1,56%	[NF V03-720]
Couleur - Color:	Brune - Brown	[L*a*b CIE 1976]

	Min	Max	Tolérance (%)
Longueur - Length (mm)	7	17	<min : 5% / >max : 5%
Largeur - Width (mm)	-	-	
Épaisseur - 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	≤ 50 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 - Mould	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 : 6 à 8 minutes
Cooking time in boiling water : 6 to 8 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