

Fiche Technique - Technical Specification

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 46432

Penne blé pois chiche HVE 5kg

Gamme - Range: Les Végétales HVE - HEV vegetable

Format: Penne

Origine géographique - Geographical origin: Fabriqué en France - Made in France par - by Alpina Savoie

Origines des matières premières - Sources of raw materials: Blé et pois chiche :France -

Wheat and chickpea : France

Dénomination - Designation: Spécialités au blé dur et au pois chiche -Durum wheat and chickpea specialties

Ingrédients - Ingredients: Semoule de **blé** dur de qualité supérieure (66%), farine de pois chiche (34%), issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale - Durum **wheat** premium semolina (66%) , chickpea flour (34%) from High Environmental Value certified farms

Peut contenir: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	1570 kJ / 371 kcal
Matières grasses - Fats	2,8
dont Acides gras saturés - For saturated fatty acids	0,5
Glucides - Carbohydrates	63
dont Sucres - for Sugars	3,7
Fibres alimentaires - Dietary fiber	9
Protéines - Proteins	16
Sel - Salt	0,01

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
Couleur - Color:	Jaune Yellow	[L*a*b CIE 1976]

	Min	Max
Longueur - Length (mm)	30	40
Largeur - Width (mm)	-	-
Epaisseur - Thickness(mm)	0,95	1,05
Diamètre ext - Outside diameter (mm)	6	8
Densité apparente - Bulk density	0,26	0,36

Contaminants - Contaminating factors

Mycotoxines - Mycotoxins

[UE 2023/915] / [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

[UE 2023/915]

Plomb - Lead	Cadmium
≤ 200µg/kg	≤ 100µg/kg

Résidus pesticides - Residues of pesticides [CE N°396/2005]

Limite maximum réglementaire résidus agriculture conventionnelle

Maximum regulatory limit value conventional agriculture

Caractéristiques microbiologiques - Microbiological characteristics[CE 2073/2005]

Critères de sécurité - Safety criteria:

	m	M	Echantillonnage - Sampling	
			n	c
Salmonella	Non détecté/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
Enterobactéries - Enterobacteriaceae	500	5000	5	2
Moisissures - Moulds	100	1000	5	2
Staphylocoques coagulase +	10	100	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 : 9- 10 minutes

Cooking time in boiling water : 9-10 minutes

Rendement indicatif après cuisson : x2,0

Indicative after cooking yield : x2,0

Conditions de conservation - Conditions of preservation

A conserver dans un endroit sec et frais et à l'abri de la lumière

Keep in a dry cool place and protected from the light

DDM : 24 mois

BBD : 24 months