FT020015
Rév : 00
Date : 06/03/2026

FICHE TECHNIQUE

Fusillis – Sèches – Semi-Complète – « Méli-Mélo »

Caractéristiques Générales :

Description du Produit : Mélange de 7 Pâtes sèches différentes obtenues à partir de farine de blé dur (moulue sur meules de pierre), d' ajout de poudre de carotte, ou de poudre de tomate, ou de poudre de betterave rouge, ou de poudre de curcuma ou de poudre d'épinard ou de poudre de basilic ou d'encre de seiche et d'eau du réseau (1.5L d'eau par 5 kilos de farine), puis extrudées à travers un moule en bronze recouvert de téflon. Les pâtes sont ensuite séchées plus de 18h50 à basse température.

- Forme typique du Fusillis,
- Taille : largeur environ 1 cm / Longueur environ 3 cm

Origine : France (Blé de la ferme à Varreddes (77))/ carotte = Pologne/ Tomate = Espagne, Portugal / Betterave rouge = Pologne/ Curcuma = Inde/ Epinard = Italie/ Basilic = Egypte / Encre de Seiche = Espagne
Composition : Blé dur, carotte *(Daucus carota L.,)*;Tomate (dont anti-mottant : silice colloïdale E551 [nano] (1 %)), Betterave rouge = (*Beta vulgaris*) ; Curcuma TT (*Curcuma longa L.) ;* Epinard (*Spinacea olearacea) ;* Basilic TT *(Ocimum Basilicum L.),* Encre de Seiche (mollusques (40%), eau, sel et épaississant carboxyméthylcellulose sodique)
Allergènes : Gluten (Blé dur), Mollusques, Traces éventuelles d'Œufs / OGM : Absence / Ionisation : Absence/ Glutamates : Absence /Additifs : silice colloïdale E551 / Conservateurs : Absence / Sel, Sucre : Sans ajout



Caractéristiques Organoleptiques :

Couleur : mélange de pâtes multicolores (orange, rouge, violet, jaune « moutarde » Vert foncé, marron verdâtre, et noire.
Gout : gout mélangé typique de pâte à la carotte, à la tomate, à la betterave, au curcuma, à l'épinard, au basilic et à l'encre de seiche.
Texture : texture crue croquante et cassante

Caractéristiques Physico-Chimiques :

Paramètres	Spécifications	Paramètres	Spécifications
Humidité	< 12.5%	Corps étranger	< 0.25%
Ochratoxines	≤ 3 µg/kg	Cassé ou Petite taille	< 1%
Aflatoxines B1 Aflatoxines Totales (B1,B2, G1+G2)	≤ 2 µg/kg ≤ 4 µg/kg	Déoxynivalénol	≤ 750 µg/kg

Caractéristiques Microbiologiques :

Paramètres	Spécifications	Paramètres	Spécifications
Flore Totale Aérobie Mésophile	≤ 100 000 ufc/g	Salmonelles	Absence dans 25 g

La Ferm' Meaux Pâtes – EARL du Pavé – 73 rue Victor Clairet 77910 Varreddes – 06 65 45 01 64 – lafermeauxpates@orange.fr – www.lafermeauxpates.com

Coliformes à 30°C	≤ 1000 ufc/g	Bacillus cereus	≤ 1000 ufc/g
Coliformes thermotolérants	≤ 100 ufc/g	Levures/moisissures	≤ 1000 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	≤ 100 ufc/g		

Conditionnement :

- Sachet 250g : EAN 3760323480503
- Sachet 500g : EAN 3760323480510
- Vrac 5 kg et 10 kg

DDM : 2 ans à partir de la date de fabrication
Stockage : à l'abris de la lumière, dans un endroit sec, à T°C ambiante
Etiquetage : réglementaire, suivant INCO

Valeur Nutritionnelle :

Valeurs Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1610 kJ / 381 kcal
Matière Grasse Dont acide gras saturés	4.72 g 1.34 g
Glucides Dont Sucres	68 g 2.19 g
Fibres Alimentaires	3.15 g
Protéines	15.2 g
Sel	0.085 g

Source Bibliographique : Table Ciqual

Nomenclature douanière = 19021910
Agrément sanitaire : estampille sanitaire non applicable car nous n'utilisons pas de matière première animale dans nos ateliers
Conseil d'utilisation : Laisser cuire 4 à 6 min dans de l'eau bouillante légèrement salée et avec un trait de vinaigre blanc pour éviter que ça colle.

Signe qualité : produit à la ferme, adhésion à la marque « Produit en Ile-de-France »