NICOLAS & BERTRAND
Pâtes Fermières
8,Rue de l'église – 78660 Craches
SAS NICOBERT au capital de 12000€- RCS Versailles 850 733 221
TVA intercommunautaire FR83 850 733 221
Tel 0613663843 / 0679036719
Email : contactnicolasetbertrand@gmail.com

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FUSILLI THYM
Date de révision : 01/07/2026
Référence du document :FTP Fusilli Thym V2

PRODUIT : Fusilli Thym
DEFINITION: Pâtes Fermières
LISTE DES INGREDIENTS: Farine de blé dur 73.2%, Eau 24.8% , Thym en poudre 2%
ORIGINE: 100% France (blé dur cultivé sur mon exploitation)
UTILISATION PREVU: Ce produit se consomme cuit.

ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Tortillon
Couleur	gris marron
Odeur	Aromatique

OGM / IONISATION

Au sens de la réglementation européenne en vigueur : les directives européennes 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, le produit n'est pas issu d'Organismes Génnétiquement Modifiés et n'a pas subi de traitement d'ionisation.

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES PHYSICO-CHIMIQUES FARINE DE BLE DUR

Humidité	<15,5%
Proteines	De 10,5 à 11,5%
cendres	De 0,62 à 0,75%
Hagberg	>250 sec
Alveo W	220 à 270
DON (bandelette)	<600 ùg/kh

Ces informations sont susceptible de varier en fonction des conditions de recolte

VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100Gr)

Valeur énergétique	1422 Kj / 336 Kcal
Matières grasse	1.49 g
Dont acides gras saturés	0.34g
Glucides	67.2g
Dont sucres	2.9g
Fibres	4.1g
Protéines	11.2g
Sel	0.007g

STOCKAGE,DDM ET CONSERVATION

T°C conseillée : 12°C, T° max : 20°C
A conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité dans un endroit ventilé
DDM = 10 mois minimum à reception
Bien refermer le sachet ou la poche plastique après ouverture et conserver l'étiquetage (N°lot = Tracabilité)
Emballage recyclable à mettre dans le bac de tri

TYPE DE CONDITIONNEMENT :

Poids	**500 Gr**	**1 Kg**	**5 Kg**
Conditionnement possible	oui	oui	oui
Code Article	PS500FUSTHYM	PS1000FUSTHYM	PSFUSTHYM5KG
Ean 13	3770015778696	3770015778691	13770015778693
Dim. UNITE (H x L x l) (cm)	17 x 7,5 X 12	22 x 8 x 12	36.5 x 28.5 x 27
Type d'embalage de l'unité	Sachet plastique	Sachet plastique	poche plastique
Dim. PCB (H x L x l) (cm)	38 x 28 x 26	60 x 40 x 20	36.5 x 28.5 x 27
Type d'embalage du PCB	Carton	Carton	Carton
Nombre d'unité par PCB	10	10	1
Dim. Palette (H x L x l) (cm)	160 X 80 x 120	150 x 80 x 120	180 X 80 x 120
Nombre d'unité par couche	70	40	8
Nombre de couche par palette	7	7	5
Nombre d'unité par palette	490	280	40
Poids net du produit par palette	245	280	200
Poids brut (pdt + emballage + Pal)	270	305	215

Palette filmée et protégée sur 5 faces
Paléttisations standart sur palette EUR bois ou plstique 80x 120 cm à échanger. Paléttisation sur mesure possible.

Les renseignement figurant sur cette fiche technique ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne constituent pas un engagement contractuel.

CARACTERISTIQUES SECURITE ALIMENTAIRE (Valeurs réglementaires Ref. SIFPAF)

Humidité mesurée = 6,3 g / 100 gr

	Cible	N&B
Micro-organismes aerobies 30°C	100000	<1000
Coliformes présumés 30°C	1000	<100
Coliformes thermotolérants 44°C	100	<10
Staphylocoques à coagulases 37°C	100	<100

Anaérobie sulfito-réducteurs 46°C	100	<10
Levures / Moisissures 25°C	1000	<100
Levures 25°C	1000	<100
Moisissures 25°C	1000	<100
Bacillus cereus présomptif 30°C	1000	<100
Salmonella spp	Absence	Absence
Listéria monocytogenes	Absence	Absence

ALLERGENES (Selon Annexe II du règlement UE 1169 / 2011)

	Présence dans le produit	**Risque de contamination croisée**
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	X	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-
Œufs et produits à base d'œufs	-	-
Poissons et produits à base de poissons	-	-
Arachides et produits à base d'arachides	-	-
Soja et produits à base de soja	-	-
Lait et produits à base de lait (Lactose)	-	-
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	-	-
céleri et produits à base de céleri	-	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames	-	-
Anhydride sulfureux ou sulfites > 10 PPM	-	-
Lupin ou produits à base de lupin	-	-
Mollusques ou produits à base de mollusques	-	-

Les renseignement figurant sur cette fiche technique ne sont fournis qu'à titre indicatif
et ne constituent pas un engagement contractuel.