

Les pâtes du Vexin en paquet de 5 kg



Fiche Technique Produit : Les Pâtes du Vexin

FORME PENNE COMPLÈTE

1. Informations Générales :

- **Type de pâtes :**
 - Penne complètes (farine complète avec germe et son)
- **Conditionnement :** Sac de 5 kg • Code EAN 13 : 3770036302122 • Durée de conservation : 24 mois • **À noter :** Transformée à 100% par un agriculteur, blé dur de nos champs à Wy dit joli village dans le parc naturel du Vexin en val d'Oise. Visite moulin possible pour toutes les brigades intéressées !

2. Détails sur la fabrication :

- **Procédé de fabrication :** Blé dur transformé en farine complète sur meule de pierre en granite. La mouture complète conserve le germe et le son, apportant davantage de fibres, de minéraux et de nutriments. Teneur en blé dur : $\geq 98\%$. Distance champs-atelier : < 1 km. Séchage lent entre 12 et 16 heures. Matrice extrusion en bronze.
- **Origine des matières premières :** Blé dur cultivé à moins d'un kilomètre du moulin, dans la commune de **Wy-dit-Joli-Village**, Vexin.

3. Caractéristiques organoleptiques :

- **Aspect :** brun soutenu, ponctuations de son, texture granuleuse • **Odeur :** céréale • **Saveur :** blé complet • **Texture après cuisson :** Consistance al dente, ferme ou moelleuse

4. Ingrédients :

- Farine complète de BLÉ dur 84% (avec germe et son) - Origine France
- Eau 12%
- Poudre de blanc d'ŒUFS pasteurisé 4% - Origine France

5. Allergènes :

Contient : gluten (BLÉ), ŒUFS. Notre atelier manipule du blé dur et du blanc d'œuf pasteurisé : aucune contamination croisée possible avec d'autres allergènes (lait, fruits à coque, arachides, soja, céleri, moutarde, sésame, poissons, crustacés, mollusques, lupin, ni sulfites).

6. Additifs :

- Aucun additif (pas de conservateurs, colorants, agents de texture, etc.), sans alcool, sans conservateur, sans huile de palme, sans polyphosphate ajouté.

7. Instructions d'utilisation :

- **Temps de cuisson :** 5 à 8 minutes dans 10 litres d'eau bouillante salée (10g de sel/L) pour 1kg de pâtes. Test de cuisson à 5min30. Cuisson rapide, bien surveiller.
- **Conseils de conservation :** Stocker dans un endroit sec (15-25°C) et à l'abri de la lumière et de l'humidité
- **Conservation après ouverture :** Refermer hermétiquement le sac. Utiliser sous 12 mois pour préserver les qualités organoleptiques et techniques.

Pâtes alimentaires sèches complètes – Riche en fibres – Nutri-Score V2 : A

Nutriments	Pour 100 g	% AR*
Énergie	352 kcal / 1473 kJ	18 %
Matières grasses	2,5 g	4 %
dont acides gras saturés	0,4 g	—
Glucides	68,5 g	26 %
dont sucres	1,5 g	—
Fibres alimentaires	7,5 g	—
Protéines	14,0 g	28 %
Sel	$< 0,01$ g	—

*AR = Apport de Référence pour un adulte (base 2000 kcal/jour)

Nutri-Score V2 (calcul) : Énergie 4 pts + Sucres 0 pt + AGS 0 pt + Sel 0 pt = 4 pts négatifs ; Fibres 5 pts + Protéines 5 pts = 10 pts positifs. Score = -6 → classe A.

9. Certifications et Mentions :

- Blé dur semé et récolté à moins d'1 km de l'atelier qui le transforme en pâtes. Labels : Produit Île-de-France, Label Bas-Carbone. Produit non étiqueté OGM, non irradié/ionisé, sans nanoparticules étiquetées.



10. Engagements environnementaux :

- **Impact écologique :** Réduction des transports et des intermédiaires en assurant la production complète, depuis la culture de la céréale jusqu'à la transformation en pâtes. **Gestion des déchets :** L'emballage est 100 % recyclable.
- **Label Bas-Carbone (LBC) :** Notre exploitation est engagée dans la méthodologie « Grandes Cultures v1.1 » du Label Bas-Carbone (Ministère de la Transition Écologique). Bilan carbone réalisé par SysFarm en août 2025, sur la période de référence 2021-2024 et la période projet 2024-2029. Réduction d'émissions GES engagée sur l'exploitation : -43 % (0,89 t CO₂eq/ha/an en projet contre 1,56 t CO₂eq/ha/an en référence). Leviers : couverts végétaux (phacélie, mélanges, repousses de colza), apports organiques (Humocal devant colza) et allongement des rotations.

Les pâtes du Vexin en paquet de 5 kg

11. Emballage :

- **Type d'emballage :**
Sac papier kraft havane, écorné, double feuille — fournisseur Fayard Emballages
 - **Dimensions :** 375 × 550 mm (format sac « 10 kg », garni à 5 kg net)
 - **Composition :** double feuille kraft havane (2 × 70 g)
 - Apte au contact alimentaire — certificat de conformité Fayard (Règl. CE 1935/2004 et 2023/2006)
- **Poids net par paquet :** 5 kg

12. Analyse microbiologique :

- Plan de contrôle externe annuel par le Laboratoire MICROSEPT (accrédité COFRAC ESSAIS n° 1-0880, portée disponible sur www.cofrac.fr), selon les critères FCD Amont (Fédération du Commerce et de la Distribution).
- **Paramètres surveillés sur produit fini :**
 - Micro-organismes à 30 °C (NF EN ISO 4833-1) ©
 - Moisissures sur milieu à faible Aw (méthode interne)
 - Bactéries sulfito-réductrices à 46 °C (NF V08-061) ©
 - Bacillus cereus présomptif à 30 °C (NF EN ISO 7932) ©
 - Escherichia coli β-glucuronidase positive (NF EN ISO 16649-2) ©
 - Salmonella dans 25 g (BRD 07/11-12/05 AFNOR) ©
- *(© paramètres sous accréditation COFRAC ESSAIS n° 1-0880) — Résultats systématiquement conformes aux critères FCD Amont.*
- **Contrôles d'environnement de production (Plan de Maîtrise Sanitaire) :**
 - Surfaces (germes totaux, coliformes totaux) — lame gélosée
 - Listeria monocytogenes sur chiffonnette — BRD 07/16-01/09 validée AFNOR (accréditation COFRAC)
 - Eau de process (réseau D1) — analyses selon Arrêté du 30/12/2022 : micro-organismes (NF EN ISO 6222), coliformes et Escherichia coli (NF EN ISO 9308-1), entérocoques intestinaux (NF EN ISO 7899-2), spores anaérobies sulfito-réducteurs (NF EN 26461-2 — accréditation COFRAC)
- *Résultats satisfaisants. Bulletins d'analyse disponibles sur demande.*
- Contaminants chimiques : produit conforme aux limites maximales réglementaires en mycotoxines (DON LMR 1750 µg/kg pour blé dur, ochratoxine A — Règlement UE 2023/915), métaux lourds (cadmium, plomb — Règlement UE 2023/915) et résidus de pesticides (Règlement CE 396/2005). Plan HACCP interne en place — documentation détaillée disponible sous accord de confidentialité.

13. Logistique :

- **Conditions de transport et de stockage :** Stockage à température ambiante (15-25°C), manipulation des produits avec un lève-palette ou à la main au sac.
- **Informations sur les palettes :** 56 sacs de 5 kg par palette Europe (1200 × 800 mm) (poids total : 280 kg net, hauteur approximative : 120 cm — sans carton intermédiaire). Pas de minimum de commande.
- **Délai de livraison :** sous 7 jours ouvrés hors jours fériés

14. Références produit :

- Numéro de lot présent sur chaque sac. Format : AAMMJJ + code produit (AA = année, MM = mois, JJ = jour de production ; code produit = « PC » — exemple : 260427PC). DDM (Date de Durabilité Minimale) : à consommer de préférence avant le JJ/MM/AAAA (24 mois à partir de la date de fabrication).

15. Régimes particuliers :

- Casher
- Halal
- Convient aux régimes végétariens

16. Mise en œuvre :

- **Instructions :** Ouvrir le sac. Plonger les pâtes dans 10 volumes d'eau bouillante salée pour 1 volume de pâtes. Égoutter et rincer après 5 à 8 min de cuisson selon goût.
- **Utilisation :** Présentation classique en sauce. Forme adaptée aux gratins (avec légumes, viandes, poissons ou crustacés) après précuisson à grande eau.
- **Rendement :** Coefficient × 2 — 100 g crus → environ 200 g cuits.