

FICHE TECHNIQUE

COQUILLETTES BIO

Réf info : T0955534 Créée le : 06.01.20 (KW)

Révisée le : 05.11.21 (1) (KW)

Page 1 / 1

Edité le 05/11/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Pâtes alimentaires élaborées à base de semoule de blé dur de qualité supérieure issu de l'agriculture biologique.

Produit en cours de certification bio.

Origine blé: France.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Semoule de blé dur de qualité supérieure (gluten)*.

*Ingrédient issu de l'agriculture biologique certifié FR-BIO-01.

DECLARATION LEGALE

Pâtes alimentaires biologiques de qualité supérieure ou

Pâtes alimentaires de qualité supérieures issues de l'agriculture biologique.

PREPARATION

Temps de cuisson : 6 minutes. Tolérance sur-cuisson : 1 minute.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : 12.5% max.

Protéines (Nx5.7) : 10.5% min. sur matière sèche

Blé tendre : absence

Taux de cendres : 1.10% max. sur matière sèche

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (Valeurs théoriques pour 100g de pâtes crues)

Energie (kJ):	1506
Energie (kcal):	355
Matières grasses en g	1.7
Dont acides gras saturés en g :	0.4
Glucides en g	72
Dont sucres en g:	3
Fibres en g	3
Protéines en g :	11.5
Sel (Na x 2,5) en g:	0.05

Sources : données fournisseur

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore totale $< 300\ 000\ /g$ Escherichia coli $< 10\ /g$

Staphylocoques pathogènes < 1 000 /g Salmonella spp non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Carton de 5kg.

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.