	Imprimé	Version 1 - Date : 14/01/2025	IM024
	Fiche technique - <i>Technical Specification</i>		


Définition du produit - *Product definition*Code article - *Item code* : 46172 CROZETS SARRASIN AS 2 KG X 3Gamme - *Range* : Spécialités Savoie crozets - *Savoie specialties crozets*Format - *Format* : CrozetsOrigine géographique - *Geographical origin* : Fabriqué en France par - *Made in France by* Alpina SavoieOrigines des matières premières - *Sources of raw materials* :Blé France - *Wheat France*Oeufs France - *Eggs France* , Sarrasin France - *Buckwheat France*Dénomination - *Designation* : Spécialités céréalières - *Cereal specialties*Ingrédients - *Ingredients* :Semoule de **blé** dur de qualité supérieure filière Alpina, farine de **blé** tendre, farine de sarrasin 17 % œufs frais plein air, sel - *Premium quality durum wheat semolina from Alpina durum wheat channel, soft wheat flour, buckwheat flour 17 %, free range fresh eggs, salt*Peut contenir - *May contain* : Traces de **fruits à coque** et de **soja** - *Traces of nuts and soya*Non ionisation - Non OGM - *No ionization - No GMO*Caractéristique nutritionnelles pour 100 g de produit sec - *Nutrition facts for 100 g of dry product*

Energie - <i>Energy</i>	1 550 kJ / 366 kcal
Matières grasses - <i>Fats</i>	3,00 g
dont acides gras saturés - <i>For saturated fatty acids</i>	0,80 g
Glucides - <i>Carbohydrates</i>	70,00 g
dont sucres - <i>For sugars</i>	2,50 g
Fibres alimentaires - <i>Dietary fiber</i>	3,50 g
Protéines - <i>Proteins</i>	13,00 g
Sel - <i>Salt</i>	0,25 g

Caractéristique physico-chimiques - *Physical-chemical characteristics*

	Cible - <i>Target</i>	Méthode - <i>Method</i>
Humidité - <i>Moisture</i> (130 °C - 2 h)	≤ 12,5 %	[NF ISO 712]
Activité de l'eau - <i>Water activity</i>	≤ 0,70	Interne
Protéines sur sec - <i>Proteins on dry basis</i> (Nx5,7)	≥ 13 %	[NF V03-750]
Acidité sur sec - <i>Acidity on dry basis</i>	-	[NF ISO 7305]
Matières minérales sur sec - <i>Ash content on dry basis</i>	≤ 2,02%	[NF V03-720]
Couleur - <i>Color</i>	Brun - <i>Brown</i>	[L*a*b CIE 1976]

	Minimum	Maximum
Longueur - <i>Length</i> (mm - ± 5 %)	3	10
Largeur - <i>Width</i> (mm)	4	6
Epaisseur - <i>Thickness</i> (mm)	1,3	2,1
Diamètre ext. - <i>Outside diameter</i> (mm)	-	-
Densité apparente - <i>Bulk density</i>	0,69	0,79

	Imprimé	Version 1 - Date : 14/01/2025	IM024
	Fiche technique - Technical Specification		

Contaminants - *Contaminating factors*

Mycotoxines - *Mycotoxins* [UE 2023/915 et ses modifications]

Aflatoxines totales <i>Total aflatoxin</i>	Aflatoxine B1 <i>Aflatoxin B1</i>	Ochratoxine A <i>Ochratoxin A</i>	DON	Zearalenone	T2 HT2
≤ 4 µg/kg	≤ 2 µg/kg	≤ 3 µg/kg	≤ 600 µg/kg	≤ 75 µg/kg	≤ 20 µg/kg

Métaux lourds - *Heavy metals* [UE 2023/915]

Plomb - <i>Lead</i>	Cadmium
≤ 200 µg/kg	≤ 100 µg/kg

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

Limite maximum réglementaire agriculture conventionnelle

Maximum regulatory limit value conventional agriculture

Caractéristiques microbiologiques - *Microbiological characteristics* [CE 2073/2005]

Critères de sécurité - *Safety criteria*

	m	M	Echantillonnage - <i>Sampling</i>	
			n	c
Salmonella	Non détecté/25g		5	0

Critères d'hygiène des procédés - *Process hygien criteria*

	m	M	Echantillonnage - <i>Sampling</i>	
	UFC / g	UFC / g	n	c
Microorganismes aérobies 30°C <i>Aerobic microorganisms 30°C</i>	5 000	50 000	5	2
Enterobactéries - <i>Enterobacteriaceae</i>	500	5 000	5	2
Moisissures - <i>Moulds</i>	100	1 000	5	2
Staphylocoques coagulase +	10	100	5	2
Bacillus cereus	100	1 000	5	2

Mesures indicatives d'utilisation du produit - *Indicative measurement of product use*

Temps de cuisson dans l'eau bouillante : 15 minutes

Rendement indicatif après cuisson : x 2,7

Cooking time in boiling water: 15 minutes

Indicative after cooking yield : x 2,7

Conditions de conservation - *Conditions of preservation*

A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière - *Keep in a dry cool place and protected from the light*

DDM : 24 mois - *BBD: 24 months*