



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

Définition du produit - *Product definition*Code article - *Item code* : 46360 COQUILLETES BIO FR 5 KGGamme - *Range* : Pâtes bio blanche - *White organic pasta*Format - *Format* : CoquillettesOrigine géographique - *Geographical origin* : Fabriqué en France par - *Made in France by* Alpina SavoieOrigines des matières premières - *Sources of raw materials* :

Produit issu de l'agriculture biologique certifié par FR BIO-01 Agriculture France


*Produced from organic agriculture certified by FR BIO-01 France Agriculture*Dénomination - *Designation* : Pâtes alimentaires de qualité supérieure biologiques - *Premium quality organic pasta*Ingrédients - *Ingredients* :Semoule de qualité supérieure de **blé** dur issu de l'agriculture biologique*Premium quality durum wheat semolina from organic farming*Peut contenir - *May contain* : Traces d'**œufs** et de **soja** - *Traces of eggs 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> | 1 475 kJ / 348 kcal |  |
| Matières grasses - <i>Fats</i> | 2,00 g | |
| dont acides gras saturés - <i>For saturated fatty acids</i> | 0,30 g | |
| Glucides - <i>Carbohydrates</i> | 70,00 g | |
| dont sucres - <i>For sugars</i> | 2,50 g | |
| Fibres alimentaires - <i>Dietary fiber</i> | 3,00 g | |
| Protéines - <i>Proteins</i> | 11,00 g | |
| Sel - <i>Salt</i> | 0,00 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) | ≥ 11,0 % | [NF V03-750] |
| Acidité sur sec - <i>Acidity on dry basis</i> | ≤ 0,05 % | [NF ISO 7305] |
| Matières minérales sur sec - <i>Ash content on dry basis</i> | ≤ 1,10 % | [NF V03-720] |
| Couleur - <i>Color</i> | Jaune clair <i>Light yellow</i> | [L*a*b CIE 1976] |

| | Minimum | Maximum |
|--|---------|---------|
| Longueur - <i>Length</i> (mm - ± 5 %) | 7 | 17 |
| Largeur - <i>Width</i> (mm) | - | - |
| Epaisseur - <i>Thickness</i> (mm) | 0,8 | 0,9 |
| Diamètre ext. - <i>Outside diameter</i> (mm) | 2,8 | 3,2 |
| Densité apparente - <i>Bulk density</i> | 0,55 | 0,65 |

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

Contaminants - *Contaminating factors*

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

| | | | | | |
|---|--------------------------------------|------------------------------------|-------------|-------------|------------|
| Aflatoxines totales <i>Total aflatoxin</i> | Aflatoxine B1 <i>Aflatoxin B1</i> | OchratoxineA <i>OchratoxinA</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°2018/848]

< LMR : intrants autorisés en agriculture biologique - *Allowed inputs for organic farming*

Non détecté : autres pesticides - *Not detected : other pesticides*

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 : 5 - 7 minutes

Cooking time in boiling water: 5 - 7 minutes

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 : 36 mois - *BBD: 36 months*