



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


Définition du produit - *Product definition*Code article - *Item code* : 46374 PEPINETTES HVE 5 KGGamme - *Range* : Filière Alpina HVE - *Alpina HEV channel*Format - *Format* : Avoines - *Oats*Origine géographique - *Geographical origin* : Fabriqué en France par - *Made in France by* Alpina SavoieOrigines des matières premières - *Sources of raw materials* :Blé France - *Wheat France*Dénomination - *Designation* : Pâtes alimentaires de qualité supérieure - *Premium quality pasta*Ingrédients - *Ingredients* :Semoule de **blé** dur de qualité supérieure issu d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale  
*Durum wheat premium semolina from High Environmental Value certified farms*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 526kJ / 360 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>                             | 72,00 g            |   |
| dont sucres - <i>For sugars</i>                             | 2,00 g             |   |
| Fibres alimentaires - <i>Dietary fiber</i>                  | 3,00 g             |   |
| Protéines - <i>Proteins</i>                                 | 12,00 g            |   |
| Sel - <i>Salt</i>   | 0,01 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)     | ≥ 11,5 %              | [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 - <i>Yellow</i> | [L*a*b CIE 1976]        |

|  | Minimum | Maximum |
|--|---------|---------|
| Longueur - <i>Length</i> (mm - ± 5 %)        | 1       | 2       |
| Largeur - <i>Width</i> (mm)                  | 8       | 12      |
| Epaisseur - <i>Thickness</i> (mm)            | -       | -       |
| Diamètre ext. - <i>Outside diameter</i> (mm) | -       | -       |
| Densité apparente - <i>Bulk density</i>      | 0,72    | 0,8     |

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

Contaminants - *Contaminating factors*

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

| Aflatoxines totales<br><i>Total aflatoxin</i> | Aflatoxine B1<br><i>Aflatoxin B1</i> | OchratoxineA<br><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°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<br><i>Aerobic microorganisms 30°C</i> | 5 000   | 50 000  | 5                                 | 2 |
| Entérobactéries - <i>Enterobactériaceae</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*


Voir ci-après.

*See below.*

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*

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

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

60 g par portion - *60 g per serving*

2 modes de préparation - *2 preparation methods*

1 - Cuisson - *Cooking*

Temps de cuisson dans l'eau bouillante : 8 minutes - *Cooking time in boiling water : 8 minutes*

Rendement indicatif après cuisson : x2,6 - *Indicative after cooking yield : x2,6*

2 - Réhydratation à froid - *Cold way rehydration*

Verser les pâtes dans un bac gastro ;  
ajouter 1,3 kg d'eau froide (< 20 °C) pour  
1 kg de pâtes + 5 g de sel + 1 filet d'huile  
d'olive ; mélanger, couvrir et placer en  
chambre froide (4 °C) 4 h ; remuer et  
assaisonner. Déguster chaud ou froid

Rendement indicatif après réhydratation :  
x2,2

*Pour pasta into a pan ; add 1,3 kg of cold  
water (<20 °C) for 1 kg of pasta + 5 g of  
salt + a trickle of olive oil ; mix and keep  
in cold room (4 °C) for 12 to 13 hours ; stir  
and season. Eat warm or cold*

*Indicative after rehydration yield: x2,2*

**MODE DE PRÉPARATION :**

**RÉHYDRATATION À FROID**



- 1 VERSEZ LES PÂTES DANS UN BAC GASTRO.**

*Gagnez du temps et économisez de l'énergie : eau/électricité*
- 2 POUR 1 KG DE PÂTES, AJOUTEZ DE L'EAU À TEMPÉRATURE AMBIANTE : QUANTITÉ (VOIR AU DOS). + 5 g DE SEL + UN FILET D'HUILE D'OLIVE.**

*N'hésitez pas à remplacer l'eau par un bouillon ou un jus aromatisé !*
- 3 MÉLANGEZ, COUVREZ ET PLACEZ AU FRAIS PENDANT : TEMPS (VOIR AU DOS).**

*Fini l'égouttage & la perte de produits !*
- 4 REMUEZ ET ASSAISONNEZ. DÉGUSTEZ CHAUD OU FROID.**

*Excellente tenue à la remise en température !*

**Après réhydratation : à conserver à 4°C et consommer dans les 3 jours**

*After rehydration: keep at 4°C and to consume within 3 days*