	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* : 46377 GNOCCHI SARDE HVE 5 KG  
 Gamme - *Range* : Filière Alpina HVE - *Alpina HEV channel*  
 Format - *Format* : Gnocchi sarde



Origine géographique - *Geographical origin* : Fabriqué en France par - *Made in France by* Alpina Savoie


Origines 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 %)	19	21
Largeur - <i>Width</i> (mm)	6	10
Épaisseur - <i>Thickness</i> (mm)	1,6	1,7
Diamètre ext. - <i>Outside diameter</i> (mm)	-	-
Densité apparente - <i>Bulk density</i>	0,45	0,55

	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 <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°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
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 : 12 - 13 minutes - *Cooking time in boiling water : 12 - 13 minutes*

Rendement indicatif après cuisson : x2,4 - *Indicative after cooking yield : x2,4*

2 - Réhydratation à froid - *Cold way rehydration*

Verser les pâtes dans un bac gastro ;  
ajouter 1,5 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) 12 h ; remuer et  
assaisonner. Déguster chaud ou froid

Rendement indicatif après réhydratation :  
x2,2

*Pour pasta into a pan ; add 1,5 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 13 to 14 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 1KG DE PÂTES, AJOUTEZ DE L'EAU A TEMPÉRATURE AMBIANTE : QUANTITÉ (VOIR AU DOS). + 5g 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*