


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


Définition du produit - *Product definition*Code article - *Item code* : 46082 CROZETS SARRASIN AS 5 KGGamme - *Range* : Spécialités Savoie crozets - *Savoie specialities 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 specialities*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

Cooking time in boiling water: 15 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 : 24 mois - *BBD: 24 months*