

	réfinfo : 3828	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 3828	PENNES TRICOLORES BIO	Créée le : 12.10.16 Révisée le : 26.08.21 (4) (KW) Page 1 / 1

Edité le 26/08/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Pâtes alimentaires élaborées à base de semoule de blé dur et de légumes issus de l'agriculture biologique.
Produit certifié FR-BIO-01.
Origine blé, tomate et épinard : Italie.

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Pâtes blanches : semoule de blé dur (**gluten**)
Pâtes rouges : semoule de blé dur (**gluten**), tomate (3%)
Pâtes vertes : semoule de blé dur (**gluten**), épinard (2%)

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten
Peut contenir des traces de soja et moutarde.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : penne jaune brillant, rouge-orangée, vert clair
Odeur / goût : caractéristiques, absence d'odeur ou goût étrangers.

MODE D'UTILISATION

Cuisson : 1L d'eau pour 100g de pâtes et 10g de sel.
Caractéristiques après cuisson : pâtes élastiques et consistante, non collantes, solides.
Durée de cuisson : 11 minutes (durée approximative)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques)

	Pour 100g de produit	Par portion de 80 g de produit préparé
Energie (kJ):	1492	1194
Energie (kcal):	352	282
Matières grasses en g	1.2	1
Dont acides gras saturés en g	0.2	0.2
Glucides en g	71	57
Dont sucres en g	3.0	2
Fibres en g	3.5	3
Protéines en g	12.5	10
Sel (Nax2.5) en g	0.02	0.02

Source : données producteurs de matières premières

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 100 000 /g	Entérobactéries	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g	ASR à 46°C	< 10 /g
Staphylocoques pathogènes	< 10 /g	Levures	1 000 /g max.
Moisissures	1 000 /g max.	Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 20 mois à partir de la date de fabrication en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : 2 sachets de 5 kg en carton

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.