

Edité le 26/08/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011
DEFINITION

Pâtes alimentaires élaborées à base de farine semi-complète d'épeautre (*Triticum dicoccum*) issu de l'agriculture biologique.

Produit certifié FR-BIO-01.

Origine épeautre : Italie.

COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE

Farine d'épeautre (**gluten**).

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten.

Peut contenir des traces de soja et moutarde.

MODE DE PREPARATION

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 : 10 minutes (durée approximative).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs pour 100g de produit déshydraté	Valeurs pour 1 portion de 80g
Energie (kJ):	1489	1191
Energie (kcal):	352	282
Matières grasses en g	2	1.6
Dont acides gras saturés en g:	0,3	0,2
Dont acides gras trans en g	0	0
Glucides en g	69	55
Dont sucres en g:	2.5	2
Fibres en g :	4.8	4
Protéines en g	12	10
Sel (Nax2.5)	0	0

Sources : données fournisseurs

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 - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

2 sachets de 5kg.

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.