

Fiche Technique - Technical Specification

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 46374 Pépinettes HVE 5 KG

Gamme - Range: Filière Alpina HVE - Alpina HEV channel

Format: Avoines- Oats



Origine géographique - Geographical origin: Fabriqué en France - Made in France par - by Alpina Savoie
Origines des matières premières - Sources of raw materials: Blé - 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 des traces d'**œufs** et de **soja** - May contain traces of **eggs** and **soya**

Non OGM.

Non ionisation.

No GMO

No ionization

Caractéristiques nutritionnelles pour 100g de produit sec - Nutrition facts for 100g of dry product

Energie - Energy	1526 kJ / 360 kcal
Matières grasses - Fats	2,00 g
dont Acides gras saturés - For saturated fatty acids	0,30 g
Glucides - Carbohydrates	72,00 g
dont Sucres -for Sugars	2,00 g
Fibres alimentaires - Dietary fiber	3,00 g
Protéines - Proteins	12,00 g
Sel - Salt	0,01 g

Caractéristiques physico chimiques - Physico chemical characteristics

	Cible - Target:	Méthode - Method:
Humidité - Moisture (130°C - 2h):	≤ 12,5%	[NF ISO 712]
Activité de l'eau - Water Activity:	≤ 0,70	interne
Protéines sur sec - Proteins on dry basis (Nx5,7):	≥ 11,5%	[NF V03-750]
Acidité sur sec - Acidity on dry basis :	≤ 0,05%	[NF ISO 7305]
Matières minérales sur sec - Ash content on dry basis:	≤ 1,10%	[NF V03-720]
Couleur - Color:	Jaune - Yellow	[L*a*b CIE 1976]

	Min	Max	Tolérance (%)
Longueur - Length (mm)	1	2	<min : 5% / >max : 5 %
Largeur - Width (mm)	8	12	
Epaisseur - Thickness(mm)	-	-	
Diamètre ext - Outside diameter (mm)	-	-	
Densité apparente - Bulk density	0,72	0,8	

Contaminants - Contaminating factors

Mycotoxines - Mycotoxins

[CE 1881/2006] / [2013/165 UE]

Aflatoxines total Total aflatoxin	Aflatoxine B1 Aflatoxin B1	OchratoxineA OchratoxinA	DON	Zearalenone	T2 HT2
≤ 4 µg/kg	≤ 2 µg/kg	≤ 3 µg/kg	≤ 750 µg/kg	≤ 75 µg/kg	≤ 25 µg/kg

Métaux lourds - Heavy metals

[CE N°1881/2006]

Plomb - Lead	Cadmium
≤ 200µg/kg	≤ 100µg/kg

Résidus pesticides - Residues of pesticides [CE N°396/2005]

Limite maximum réglementaire
Maximum regulatory limit value

Caractéristiques microbiologiques - Microbiological characteristics[CE 2073/2005]

Critères de sécurité - Safety criteria:

	m	M	Echantillonnage - Sampling	
			n	c
Salmonella	Absence/25g		5	0

Critères d'hygiène des procédés - Process hygiene criteria:

	m	M	Echantillonnage - Sampling	
	UFC/g	UFC/g	n	c
Microorganismes aérobies 30°C Aerobic microorganisms 30°C	5000	50 000	5	2
Moisissures - Moulds	100	1000	5	2
Staphylocoques coagulase +	100	1000	5	2
Bacillus cereus	100	1000	5	2

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

60g par portion
60g per serving

2 MODES DE PREPARATION / 2 PREPARATION METHODS :

1-Cuisson / Cooking :

Temps de cuisson dans l'eau bouillante : 8 minutes

Rendement indicatif après cuisson : x2,6

Cooking time in boiling water : 8 minutes

Indicative after cooking yield : x2,6

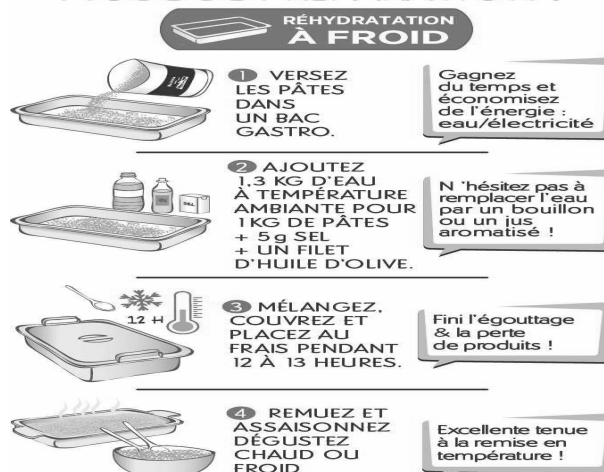
2- Réhydratation à froid / Cold way reydration :

Verser les pâtes dans un bac gastro; ajouter 1,3kg d'eau froide(<20°C) 1kg de pâtes +5g de sel + 1 filet d'huile d'olive; mélanger, couvrir et placer en chambre froide(4°C) 12 à 13h; remuer et assaisonner . Déguster chaud ou froid

Rendement indicatif après réhydratation : 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 AJOUTEZ 1,3 KG D'EAU À TEMPÉRATURE AMBIANTE POUR 1 KG DE PÂTES + 5g 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 12 À 13 HEURES.
Fin l'égouttage & la perte de produits !
- 4 REMUEZ ET ASSAISONNEZ DÉGUSTEZ CHAUD OU FROID
Excellente tenue à la remise en température !

Pour pasta into a pan; add 1,3kg of cold water(<20°C) for 1kg of pasta + 5g 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

Conditions de conservation - Conditions of preservation

A conserver dans un endroit frais et sec et à l'abri de la lumière
Keep in a dry cool place and protected from the light

Produit après réhydratation: à conserver à 4°C et consommer dans les 3 jours
Rehydrated product :keep at 4°C and to consume within 3 days

DDM : 36 mois

BBD : 36 months