

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

Définition du produit - *Product definition*

Code article - *Item code* : 46384 COQUILLETTE BLE POIS CHICHE HVE 5 KG
Gamme - *Range* : Les Végétales HVE - *HEV Vegetables*
Format - *Format* : Coquillettes - *Elbow*



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

Origines des matières premières - *Sources of raw materials* :
Blé et pois chiche France - *Wheat and chickpea France*

Dénomination - *Designation* : Spécialités au blé dur et au pois chiche - *Durum wheat and chickpea specialties*

Ingrédients - *Ingredients* :
Semoule de **blé** dur de qualité supérieure (66 %), farine de pois chiche (34 %), issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale - *Durum wheat premium semolina (66 %), chickpea flour (34 %), 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>	1 570 kJ / 371 kcal	
Matières grasses - <i>Fats</i>	2,80 g	
dont acides gras saturés - <i>For saturated fatty acids</i>	0,50 g	
Glucides - <i>Carbohydrates</i>	63,00 g	
dont sucres - <i>For sugars</i>	3,70 g	
Fibres alimentaires - <i>Dietary fiber</i>	9,00 g	
Protéines - <i>Proteins</i>	16,00 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)	-	[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>	-	[NF V03-720]
Couleur - <i>Color</i>	Jaune - <i>Yellow</i>	[L*a*b CIE 1976]

	Minimum	Maximum
Longueur - <i>Length</i> (mm - ± 5 %)	7	17
Largeur - <i>Width</i> (mm)	-	-
Epaisseur - <i>Thickness</i> (mm)	0,8	0,9
Diamètre ext. - <i>Outside diameter</i> (mm)	2,8	3,2
Densité apparente - <i>Bulk density</i>	0,55	0,65

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

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*

Temps de cuisson dans l'eau bouillante : 6 - 8 minutes

Rendement indicatif après cuisson : x 2,3

*Cooking time in boiling water: 6 - 8 minutes**Indicative after cooking yield: x 2,3*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*