



**FICHE TECHNIQUE PRODUITS :**  
**COQUILLETTE BLANCHE BIOLOGIQUE,**  
**2 x 5 kg**

EAQ411  
Version du document : 07  
Date de création : 2011  
Date de modification : 20/04/2016  
**Code article : COQB5B**  
Version FT : 3  
Mise à jour : 03/11/2014

Page : 1/3

**Partie 1 : Informations spécifiques au produit (code fournisseur : 1161)**

**Champ d'application**

Nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Approbio garantit la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité du produit aux réglementations spécifiques de son secteur d'activité (baby-food, cosmétique, alimentation animale,...).

**1a. Description du produit, paramètres sensoriels**

Coquillettes blanches, avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers.  
Origine des matières premières : Agriculture Italie  
Provenance : Italie

**1b. Paramètres de qualité**

|                        |   |  |
|------------------------|---|--|
| Calibre                | Environ 11,6 cm (longueur) x 7,5 mm (largeur) x 5,7 mm (diamètre) x 0,95 mm (épaisseur) |  |
| Index de couleur rouge | $-1 \pm 1$ a*minolta  |  |
| Index de couleur jaune | $22 \pm 2$ b*minolta  |  |
| Brisures               | $\leq 5$ %  |  |
| Poids de 100           | $225 \pm 2$ g   |  |

**1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit**

|                      |                    |                                  |
|----------------------|--------------------|----------------------------------|
| Teneur en eau        | $\leq 12,5$ %      |                                  |
| Taux de cendres      | 0,8 – 0,9 %        |                                  |
| Points noirs         | $\leq 5$ num / dmq |                                  |
| Gluten               | Environ 10 %       |                                  |
| Acidité              | $\leq 3$ g°C       |                                  |
| Aflatoxines          | B1 : $\leq 2$ ppb  | B1 + B2 + G1 + G2 : $\leq 4$ ppb |
| Ochratoxine A        | $\leq 3$ ppb       |                                  |
| Déoxynivalénol (DON) | $\leq 750$ ppb     |                                  |
| Métaux lourds        | Plomb              | $\leq 0,2$ mg / kg               |
|                      | Cadmium            | $\leq 0,1$ mg / kg               |

**1d. Paramètres microbiologiques**

|                           |                     |                              |                     |
|---------------------------|---------------------|------------------------------|---------------------|
| Charge bactérienne totale | $\leq 10^5$ UFC / g | Levures et Moisissures       | $\leq 10^2$ UFC / g |
| Coliformes totaux         | $\leq 10^2$ UFC / g | <i>Staphylococcus aureus</i> | $\leq 10$ UFC / g   |
| <i>Escherichia coli</i>   | $\leq 10$ UFC / g   | Salmonelles                  | Absence dans 25 g   |



**FICHE TECHNIQUE PRODUITS :**  
**COQUILLETTE BLANCHE BIOLOGIQUE,**  
**2 x 5 kg**

EAQ411  
Version du document : 07  
Date de création : 2011  
Date de modification : 20/04/2016  
**Code article : COQB5B**  
Version FT : 3  
Mise à jour : 03/11/2014

Page : 2/3

### 1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit

Process : Les pâtes sont obtenues par filage, laminage et séchage d'une pâte préparée uniquement à base de semoule de blé dur et d'eau

Conseils d'utilisation : Faire bouillir de l'eau, ajouter les pâtes et du sel, et remuer. Après environ 6 minutes, ajouter de l'eau froide et égoutter les pâtes.

Ingrédients : Semoule de **blé dur\***, eau  
\*issu de l'agriculture biologique

DLUO à fabrication : 36 mois

### 1f. Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

|  |  |
|--|--|
| Energie : 1507 kJ / 360 kcal             | Matières grasses : 1,5 g<br>- dont acides gras saturés : 0,3 g |
| Glucides : 75 g<br>- dont sucres : 1,5 g | Protéines : 13 g   |
| Fibres alimentaires : 2,8 g              | Sel : 0 g  |
| Calcium : 21 mg                          | Zinc : 1,4 mg  |
| Cuivre : 0,289 mg                        |  |

### 1g. Conditionnement et conditions de stockage

|                        |                               |                   |                 |
|------------------------|-------------------------------|-------------------|-----------------|
| Unité de vente         | Carton de 2 poches PP de 5 kg | Poids brut colis  | Environ 10,3 kg |
| Conditions de stockage | Température : $\leq 25$ °C    | Humidité relative | $\leq 65$ % rH  |

### 1h. Analyses effectuées par le fournisseur

|               |               |
|---------------|---------------|
| OGM           | 1 fois par an |
| Mycotoxines   | 4 fois par an |
| Pesticides    | 1 fois par an |
| Métaux lourds | 1 fois par an |

### 1i. Garantie non OGM et non ionisation

Conformément au règlement CE 1829/2003, les produits sont élaborés sans utilisation d'OGM et sans produits issus d'OGM.  
De plus, les produits ne sont pas soumis à des radiations ionisantes.

### 1j. Alimentarité des emballages

Les emballages sont conformes à la réglementation européenne CE 1935/2004 concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.



**FICHE TECHNIQUE PRODUITS :**  
**COUILLETTE BLANCHE BIOLOGIQUE,**  
**2 x 5 kg**

EAQ411  
 Version du document : 07  
 Date de création : 2011  
 Date de modification : 20/04/2016  
**Code article : COQB5B**  
 Version FT : 3  
 Mise à jour : 03/11/2014

Page : 3/3

**Partie 2 : Informations relatives aux allergènes**

| <b>Informations allergènes CE 2007/68</b><br>Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte   | Composant présent :<br>X<br>à cocher le cas échéant | Composant présent : nature de l'ingrédient | Contamination croisée : risque de trace d'allergène |
|--|---|--|---|
| 01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales  | X   | Blé  | -   |
| 02 Crustacés et produits à base de crustacés   | -   |  | -   |
| 03 Œufs et produits à base d'œufs  | -   |  | -   |
| 04 Poissons et produits à base de poissons   | -   |  | -   |
| 05 Arachides et produits à base d'arachides  | -   |  | -   |
| 06 Soja et produits à base de soja   | -   |  | -   |
| 07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose)   | -   |  | -   |
| 08 Fruits à coque, dont Amande ( <i>Amygdalus L</i> ), Noisette ( <i>Corylus avellana</i> ), Noix ( <i>Juglans regia</i> ), Noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noix de Pécan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch), Noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistache ( <i>Pistacia vera</i> ), Noix de Macadamia et noix du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) et produits à base de ces fruits | -   |  | -   |
| 09 Céleri et produits à base de céleri   | -   |  | -   |
| 10 Moutarde et produits à base de moutarde   | -   |  | -   |
| 11 Sésame et produits à base de sésame   | -   |  | -   |
| 12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO <sub>2</sub>   | -   |  | -   |
| 13 Lupin et produits à base de lupin   | -   |  | -   |
| 14 Mollusques et produits à base de mollusques   | -   |  | -   |
| 15 Autres  | -   |  | -   |
| Autre information pour végétariens   |   | Ce produit est Vegan :                     | X oui      non                                      |