



FICHE TECHNIQUE

DENOMINATION : PENNE BLANC BIOLOGIQUE

DEFINITION ET COMPOSITION : Pâtes alimentaires, en forme de penne rayé, séchées à basse température, à base de semoule de blé dur de qualité supérieure biologique (*Triticum durum*).

Produit répondant à la législation alimentaire européenne, de qualité loyale, saine et marchande.
DDM 36 mois

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

- 1). Chimiques : Humidité : 12.5 % maxi
Taux de cendres : < 0,9%
Absence d'OGM – Produit non ionisé
- 2). Physiques : Epaisseur : 1.15 mm +/- 0.2 mm, largeur : 0,75 cm, longueur : 4 cm
Absence de corps étrangers (verre, métal...)
Absence de traces nuisibles (rongeurs, oiseaux, insectes...)
- 3). Organoleptiques : Cuisson : 7 à 9 minutes dans l'eau bouillante salée
Goût : Caractéristique et agréable de céréales, absence d'odeurs étrangères ou anormales
Odeur : Caractéristique et agréable de céréales, absence d'odeurs étrangères ou anormales
Texture : Bonnes caractéristiques d'élasticité, de fermeté et de ténacité.
Coef rendement après cuisson : 2,15

4). Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de pâtes sèches

Energie	1462 kJ / 345 kcal	
Protéines	10,8 g	
Glucides	71g	Dont sucres 2,1g
Lipides	1,8g	Dont acides gras saturés 0,5g
Fibres	3g	
Sel	0g	

5). Allergènes : contient du gluten, traces éventuelles d'œuf et de soja

- 6). Conditionnement et sur conditionnement :
 - Conditionnement : poche plastique, poids net 5kg
 - Palettisation : 30 sacs par box, soit 10 couches de 3
2 box sur palette « EUR »

A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière

DESCRIPTION DU « PROCESS » :

- Dosage des ingrédients et mélange automatisé,
- Façonnage des pennes par extrusion, dépose sur châssis, pré séchage et séchage à basse température en cellules ventilées à 45° C.
- Pesage automatique par balance volumétrique, ensachage automatique et palettisation.

Produits issus de l'agriculture biologique, certifiés par FR-BIO-01
Produit en France / Agriculture UE