



## FICHE TECHNIQUE

**DENOMINATION :** VERMICELLE BIOLOGIQUE

**DEFINITION ET COMPOSITION :** Pâtes alimentaires, en forme de fins vermicelles, séchées à basse température, à base de semoule de blé dur biologique de qualité supérieure (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 : Longueur : 2cm Diamètre : 1,2mm  
Absence de corps étrangers (verre, métal...)  
Absence de traces nuisibles (rongeurs, oiseaux, insectes...)
- 3). Organoleptiques : Cuisson : 4 à 6 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	71 g	Dont sucres 2,1g
Lipides	1,8 g	Dont acides gras saturés 0,5g
Fibres	3 g	
Sel	0 g	

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

- 6). Conditionnement et sur conditionnement :
- Conditionnement : poche plastique, poids net 6 kg
  - 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 vermicelles par extrusion, dépose sur châssis, pré séchage et séchage à basse température en cellules ventilées à 45° C de 10 à 12 heures.
- 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