

FICHE TECHNIQUE

DENOMINATION : CROZET SARRASIN BIOLOGIQUE

DEFINITION ET COMPOSITION : Pâtes alimentaires, en forme de petits carrés fins, séchés à basse température, à base de semoule de blé dur de qualité supérieure biologique (*Triticum durum*) et de farine complète de sarrasin biologique (40%).
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 : < 1,8%
Absence d'OGM
- 2). Physiques : Longueur : 5mm +/- 2mm, largeur : 5mm, épaisseur : 0,85mm
Absence de corps étrangers (verre, métal...)
Absence de traces nuisibles (rongeurs, oiseaux, insectes...)
- 3). Organoleptiques : Cuisson : 5-7 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.

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

Energie	1424 kJ / 335 kcal	
Protéines	12,6 g	
Glucides	70,6 g	Dont sucres 2 g
Lipides	3,1 g	Dont acides gras saturés 0,7 g
Fibres	6 g	
Sodium	0,01 g	



- 5). Allergènes : contient du gluten, traces éventuelles d'œuf et de soja et lupin
- 6). Conditionnement et sur conditionnement :
 - Conditionnement : Poche plastique souple Poids net 5KG.
 - Palettisation : 12 couches de 8 sacs, soit 96 sacs par palette

DESCRIPTION DU « PROCESS » :

- Dosage des ingrédients et mélange automatisé,
- Façonnage des crozets 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 une peseuse volumétrique, ensachage automatique et palettisation.

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