



Fiche technique

SPIRALES COMPLETES BIOLOGIQUE

Description du produit:	Pâte de semoule de blé dur biologique	
Code article :	07475 : en 5kg	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Semoule de blé dur* *issu de l'agriculture biologique	
Origine :	Italie	
Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)	Énergie	1506 kJ / 356 kcal
	Lipides	2.2g
	Dont acides gras saturés	0.4g
	Glucides	67.7g
	Dont sucres	3.4g
	Fibres	8.3g
	Protéines	12.3g
	Sel	< 0.01g
Caractéristiques sensorielles :	Goût : Typique Odeur : typique	
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité	Max 12.5%
	Taux de cendre	1.40 – 1.80
	Acidité	Max 6°
	Protéine	Min 11.5%
	Longueur	35mm +/- 11
	Largeur	11mm
	Épaisseur	1.3 +/- 0.2
Caractéristiques microbiologique :	Flore totale	< 100.000 ufc/g
	E.coli	< 10 ufc/g
	Staphylococcus à coagulase positif	< 50 ufc/g
	Entérobactéries	< 500 ufc/g
	Moisissures et levures	< 1.000 ufc/g
	Salmonelle spp	Absence dans 25g
Conservation :	Dans un endroit frais et sec entre 6 et 20°C	
DDM :	36 mois dans des conditions de stockage normal	
Conseil d'utilisation :	Cuisson 8 – 10min	
Garanties sans OGM :	selon le règlement cadre (CE) n°834/2007 et n°889/2008,	
Garanties sans ionisation :	selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds,	



	mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur

Allergènes		
	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	OUI	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	OUI
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	OUI
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

