



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
PENNE RIGATE BLANCHE BIOLOGIQUE,
2 x 5 kg

EAQ411
 Version du document : 07
 Date de création : 2011
 Date de modification : 20/04/2016
Code article : PENB5B
 Version FT : 3
 Mise à jour : 03/11/2014

Page : 1/3

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

1b. Paramètres de qualité	
Calibre	Environ 45 mm (longueur) x 7,4 mm (diamètre) x 1,10 - 1,40 (épaisseur)
Index de couleur rouge	-1 ± 1 a*minolta
Index de couleur jaune	22 ± 2 b*minolta

1a. Description du produit, paramètres sensoriels	
Pâte Italienne <i>Penne Rigate</i> (tubes striés avec embouts biseautés) blanche, avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. Origine des matières premières : Agriculture Italie Provenance : Italie	
Brisures	≤ 5 %
Poids de 100	112 ± 5,20 g
Nombres de stries	16

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit		
Teneur en eau	≤ 12,5 %	
Taux de cendres	0,8 – 0,9 %	
Points noirs	≤ 5 num / dmq	
Points blanc	Absence	
Gluten	Environ 10 %	
Acidité	≤ 3 g°C	
Aflatoxines	B1 : ≤ 2 ppb	B1 + B2 + G1 + G2 : ≤ 4 ppb
Ochratoxine A	≤ 3 ppb	
Déoxynivalénol (DON)	≤ 750 ppb	
Métaux lourds	Plomb	≤ 0,2 mg / kg
	Cadmium	≤ 0,1 mg / kg

1d. Paramètres microbiologiques			
Charge bactérienne totale	≤ 10 ⁵ UFC / g	Levures et Moisissures	≤ 10 ² UFC / g
Coliformes totaux	≤ 10 ² UFC / g	<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 UFC / g



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
PENNE RIGATE BLANCHE BIOLOGIQUE,
2 x 5 kg

EAQ411
Version du document : 07
Date de création : 2011
Date de modification : 20/04/2016
Code article : PENB5B
Version FT : 3
Mise à jour : 03/11/2014

Page : 2/3

1d. Paramètres microbiologiques

<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 UFC / g	Salmonelles	Absence dans 25 g
-------------------------	--------------	-------------	-------------------

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 7 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 - dont acides gras saturés : 0,3 g
Glucides : 75 g - 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 : ≤ 25 °C	Humidité relative	≤ 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



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
PENNE RIGATE BLANCHE BIOLOGIQUE,
2 x 5 kg

EAQ411
 Version du document : 07
 Date de création : 2011
 Date de modification : 20/04/2016
Code article : PENB5B
 Version FT : 3
 Mise à jour : 03/11/2014

1j. Alimentarité des emballages

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

Partie 2 : Informations relatives aux allergènes

Informations allergènes CE 2007/68 Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte	Composant présent : X <i>à cocher le cas échéant</i>	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 (Wangenh) K Koch</i>), 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 SO2	-		-
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