



Fiche technique produit

19/01/23

Version 7

8/8

Description générale:

Pâtes alimentaires artisanales, fabriquées à base de semoule extra-fine de blé dur biologique de qualité supérieure, extrudées à travers une filière en bronze et séchées longuement (18/20h), à basse température (50°C max).

Temps de cuisson: 5/6 min (Al dente)

Rendement: 2,5/3

Désignation: Conchiglie 1/2 complète Bio

Réf: 008

GTIN: 3770013862205

N° du certificat bio:



CER-OPT130107- C251937

Composition: Semoule de blé dur semi complète (88%), eau (12%), origine UE (Aragon/Navarre/France)

Allergène: Gluten.

Caractéristiques (Source Ciqual)

Teneur moyenne

Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ/100g)	1420
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kcal/100g)	336
Protéines brutes, N x 6.25 (g/100g)	12
Glucides (g/100g)	65,8
Lipides (g/100g)	1,79
Sucres (g/100g)	2,12
AG saturés (g/100g)	0,37
Sel chlorure de sodium (g/100g)	0,031
Fibres alimentaires (g/100g)	3

Conditionnement:

Sac de 2,5/5/ ou 7,5 kg en PEBD fermé par thermosoudage



Stockage:

Local sec et aéré, à température ambiante

DDM (DLUO): 18 mois