

## Fiche technique produit

19/01/23

Version 7

6/8

### 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: Fusilli 1/2 complète Bio

Réf: 005

GTIN: 3770013862144

N° du certificat bio:



CER-OPT130107-

C251937

Composition: Semoule de blé dur (88%), eau (12%), origine Espagne (Aragon/Navarre) France(Grand Sud Ouest)

OGM: Absence (cf certificat du 5/09/2023 page 9)

Allergène: Gluten

### Caractéristiques (Source Ciqual)

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:

Standard: sac en PEBD de 7,5 kg.

A la demande: sac en PEBD de 2,5 ou 5 kg

A l'étude: sac papier kraft



### Stockage:

Local sec et aéré, à température ambiante

DDM (DLUO): 18 mois