



# Fiche technique produit

19/01/23

Version 7

1/8

## 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: Coquillettes nature Bio

Réf: 001

GTIN: 3770013862199

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 Ciquel)

## 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:

Standard: sac en PEBD de 10 kg.

A la demande (impliquant révision de tarif): sac en PEBD de 3, 5 ou 7,5 kg

A l'étude: sac papier kraft



## Stockage:

Local sec et aéré, à température ambiante

DDM (DLUO): 18 mois



# Fiche technique produit

19/01/23

Version 7

5/8

## 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: Coquillettes 1/2 complète Bio

Réf: 004

GTIN: 3770013862151

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 Ciquel)

## 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:

Standard: sac en PEBD de 10 kg.

A la demande (impliquant révision de tarif): sac en PEBD de 3, 5 ou 7,5 kg

A l'étude: sac papier kraft



## Stockage:

Local sec et aéré, à température ambiante

DDM (DLUO): 18 mois