



FICHE TECHNIQUE

DENOMINATION : FUSILLI SARRASIN BIOLOGIQUES

DEFINITION ET COMPOSITION : Spécialité céréalière en forme de spirales, séchées à basse température, à base de farine de sarrasin biologique.

Produit répondant à la législation alimentaire européenne, de qualité loyale, saine et marchande.
DDM 36 mois

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

- 1). Chimiques : Humidité : 12,5 % maxi
Taux de cendres : < 1,8%
Absence d'OGM – Produit non ionisé
- 2). Physiques : Longueur : 3cm Diamètre : 5mm
Absence de corps étrangers (verre, métal...)
Absence de traces nuisibles (rongeurs, oiseaux, insectes...)
- 3). Organoleptiques : Cuisson : 2 minutes dans l'eau bouillante salée
Goût : Caractéristique et agréable de sarrasin, absence d'odeurs étrangères ou anormales
Odeur : Caractéristique et agréable de sarrasin, absence d'odeurs étrangères ou anormales
Texture : Bonnes caractéristiques d'élasticité, de fermeté et de ténacité.
- 4). Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de pâtes sèches

Energie	1435 kJ /343 kcal	
Protéines	13,2g	
Glucides	71,5g	Dont sucres 2g
Lipides	3,4g	Dont acides gras saturés 0,7g
Fibres	10g	
Sel	0 g	

- 5). Allergènes : sans allergène
- 6). Conditionnement et sur conditionnement :
 - Conditionnement : Poche poids net 5kg.
 - Palettisation : 30 sacs par box, soit 10 couches de 3
2 box sur palette « EUR »

A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière

DESCRIPTION DU « PROCESS » :

- Dosage des ingrédients et mélange automatisé,
- Façonnage des torsades par extrusion, dépose sur châssis, pré séchage et séchage à basse température en cellules ventilées à 45° C de 10 à 12 heures.
- Pesage automatique par une peseuse associative, ensachage automatique, mise en cartons et palettisation.

Produits issus de l'agriculture biologique, certifiés par FR-BIO-01
Produit en France / Agriculture UE