



LAZZARETTI

FICHE TECHNIQUE

DENOMINATION : COQUILLETTE BLANCHE BIOLOGIQUE

DEFINITION ET COMPOSITION : Pâtes alimentaires, en forme de petites coquillettes incurvées, séchés à basse température, à base de semoule de blé dur de qualité supérieure biologique (Triticum durum).
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 : < 0,9%
Absence d'OGM - Produit non ionisé
- 2). Physiques : Longueur : 10 mm
Absence de corps étrangers (verre, métal...)
Absence de traces nuisibles (rongeurs, oiseaux, insectes...)
- 3). Organoleptiques : Cuisson : 4-6 minutes dans l'eau bouillante salée
Goût : Caractéristique et agréable de céréales, absence d'odeurs étrangères ou anormales
Odeur : Caractéristique et agréable de céréales, absence d'odeurs étrangères ou anormales
Texture : Bonnes caractéristiques d'élasticité, de fermeté et de ténacité.
Coef rendement après cuisson : 2,65

4). Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de pâtes sèches

Energie	1462 kJ / 345 kcal	
Protéines	10,8 g	
Glucides	71g	Dont sucres 2,1g
Lipides	1,8g	Dont acides gras saturés 0,5g
Fibres	3g	
Sel	0g	

- 5). Allergènes : contient du gluten, traces éventuelles d'œuf et de soja
- 6). Conditionnement et sur conditionnement :
 - Conditionnement : poche plastique, poids net 5kg
 - Palettisation : 30 sacs / box – 2 box / palette « EUR »
 - soit 60 sacs / palette

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 coquillettes 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 balance volumétrique, ensachage automatique, et palettisation.

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