



## FICHE TECHNIQUE

### **DENOMINATION : PENNE BLANC BIOLOGIQUE**

**DEFINITION ET COMPOSITION** : Pâtes alimentaires, en forme de penne rayé, séchées 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 : 4 cm (<0,5>), diamètre : 10mm  
Absence de corps étrangers (verre, métal...)  
Absence de traces nuisibles (rongeurs, oiseaux, insectes...)
- 3). Organoleptiques : Cuisson : 7 à 9 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 : 2,15

#### 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 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 penne par extrusion, dépose sur châssis, pré séchage et séchage à basse température en cellules ventilées à 45° C.
- 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**