



LAZZARETTI

FICHE TECHNIQUE

DENOMINATION : TORSADE BLANCHE BIOLOGIQUE

DEFINITION ET COMPOSITION : Pâtes alimentaires, en forme de spirales, séchées à basse température, à base de semoule de blé dur biologique de qualité supérieure (*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 : 3 cm (<1cm>), diamètre : 10mm
Absence de corps étrangers (verre, métal...)
Absence de traces nuisibles (rongeurs, oiseaux, insectes...)
- 3). Organoleptiques : Cuisson : 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 : 2,20

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

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

- 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 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 balance volumétrique, ensachage automatique, et palettisation.

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