



## FICHE TECHNIQUE

**DENOMINATION** : VERMICELLE demi complet BIOLOGIQUE

**DEFINITION ET COMPOSITION** : Pâtes alimentaires, en forme de fins vermicelles, séchées à basse température, à base de semoule demi-complète de blé dur 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 : < 1,4%  
Absence d'OGM – Produit non ionisé
- 2). Physiques : Longueur : 2cm Diamètre : 1,2mm  
Absence de corps étrangers (verre, métal...)  
Absence de traces nuisibles (rongeurs, oiseaux, insectes...)
- 3). Organoleptiques : Cuisson : 4 à 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 : 2,15

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

Energie	1520 kJ / 360 kcal	
Protéines	11,1 g	
Glucides	73,8 g	Dont sucres 1,5g
Lipides	1,5 g	Dont acides gras saturés 0,2g
Fibres	4 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 6kg
  - 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 vermicelles 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