



# Fiche technique produit

19/01/23

Version 7

1/8

## Description générale:

Pâtes alimentaires artisanales, fabriquées à base de semoule extra-fine de blé dur biologique de qualité supérieure, extrudées à travers une filière en bronze et séchées longuement (18/20h), à basse température (50°C max).

Temps de cuisson: 5/6 min (Al dente)

Rendement: 2,5/3

Désignation: Coquillettes nature Bio

Réf: 001

GTIN: 3770013862199

N° du certificat bio:



CER-OPT130107- C251937

Composition: Semoule de blé dur (88%), eau (12%), origine Espagne (Aragon/Navarre) France(Grand Sud Ouest)

OGM: Absence (cf certificat du 5/09/2023 page 9)

Allergène: Gluten

## Caractéristiques (Source Ciquel)

## Teneur moyenne

Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ/100g)	1420
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kcal/100g)	336
Protéines brutes, N x 6.25 (g/100g)	12
Glucides (g/100g)	65,8
Lipides (g/100g)	1,79
Sucres (g/100g)	2,12
AG saturés (g/100g)	0,37
Sel chlorure de sodium (g/100g)	0,031
Fibres alimentaires (g/100g)	3

## Conditionnement:

Standard: sac en PEBD de 10 kg.

A la demande (impliquant révision de tarif): sac en PEBD de 3 , 5 ou 7,5 kg

A l'étude: sac papier kraft



## Stockage:

Local sec et aéré, à température ambiante

DDM (DLUO): 18 mois



# Fiche technique produit

19/01/23

Version 7

5/8

## Description générale:

Pâtes alimentaires artisanales, fabriquées à base de semoule extra-fine de blé dur biologique de qualité supérieure, extrudées à travers une filière en bronze et séchées longuement (18/20h), à basse température (50°C max).

Temps de cuisson: 5/6 min (Al dente)

Rendement: 2,5/3

Désignation: Coquillettes 1/2 complète Bio

Réf: 004

GTIN: 3770013862151

N° du certificat bio:



CER-OPT130107- C251937

## Composition:

Semoule de blé dur (88%), eau (12%), origine Espagne (Aragon/Navarre) France (Grand Sud Ouest)

OGM: Absence (cf certificat du 5/09/2023 page 9)

Allergène: Gluten

## Caractéristiques (Source Ciquel)

## Teneur moyenne

Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ/100g)	1420
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kcal/100g)	336
Protéines brutes, N x 6.25 (g/100g)	12
Glucides (g/100g)	65,8
Lipides (g/100g)	1,79
Sucres (g/100g)	2,12
AG saturés (g/100g)	0,37
Sel chlorure de sodium (g/100g)	0,031
Fibres alimentaires (g/100g)	3

## Conditionnement:

Standard: sac en PEBD de 10 kg.

A la demande (impliquant révision de tarif): sac en PEBD de 3, 5 ou 7,5 kg

A l'étude: sac papier kraft



## Stockage:

Local sec et aéré, à température ambiante

DDM (DLUO): 18 mois