

Fiche Technique - Technical Specification

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 46081 **Crozets nature Alpina Savoie 5kg**

Gamme - Range: Spécialités Savoie crozets - Savoie spécialités crozets

Format: Crozets



Origine géographique - Geographical origin: Fabriqué en France - Made in France par - by Alpina Savoie
Origines des matières premières - Sources of raw materials: Blé - Wheat France
Oeufs - Eggs: France

Dénomination - Designation: Spécialités céréalières - Cereal specialties

Ingrédients - Ingredients: Semoule de **blé** dur de qualité supérieure filière Alpina, farine de **blé** tendre des Pays de Savoie, œufs frais plein air, sel - Premium durum **wheat** semolina from Alpina durum **wheat channel**, soft **wheat** flour from Savoy, free range fresh **eggs**, salt
Peut contenir: traces de **fruits à coque**, **soja** - May contain traces of **nuts**, **soya**

Non OGM. Non ionisation - No GMO. No ionization

Caractéristiques nutritionnelles pour 100g de produit sec - Nutrition facts for 100g of dry product

Energie - Energy	1546 Kj / 365 kcal
Matières grasses - Fats	3,00 g
dont Acides gras saturés - For saturated fatty acids	0,80 g
Glucides - Carbohydrates	70,00 g
dont Sucres - For Sugars	2,00 g
Fibres alimentaires - Dietary fiber	3,00 g
Protéines - Proteins	13,00 g
Sel - Salt	0,25 g

Caractéristiques physico chimiques - Physico chemical characteristics

	Cible - Target:	Méthode - Method:
Humidité - Moisture (130°C - 2h):	≤ 12,5%	[NF ISO 712]
Activité de l'eau - Water Activity:	≤ 0,70	interne
Protéines sur sec - Proteins on dry basis (Nx5,7):	≥ 13%	[NF V03-750]
Matières minérales sur sec - Ash content on dry basis:	≤ 1,32%	[NF V03-720]
Couleur - Color:	Blanc - White	[L*a*b CIE 1976]

	Min	Max
Longueur - Length (mm)	3	10
Largeur - Width (mm)	4	6
Epaisseur - Thickness (mm)	1,3	2,1
Diamètre ext - Outside diameter (mm)	-	-
Densité apparente - Bulk density	0,69	0,79

Contaminants - Contaminating factors

Mycotoxines - Mycotoxins

[CE 1881/2006] / [2013/165 UE]

Aflatoxines total Total aflatoxin	Aflatoxine B1 Aflatoxin B1	OchratoxineA OchratoxinA	DON	Zearalenone	T2 HT2
≤ 4 µg/kg	≤ 2 µg/kg	≤ 3 µg/kg	≤ 750 µg/kg	≤ 75 µg/kg	≤ 25 µg/kg

Métaux lourds - Heavy metals

[CE N°1881/2006]

Plomb - Lead	Cadmium
≤ 200µg/kg	≤ 100µg/kg

Résidus pesticides - Residues of pesticides [CE N°396/2005]

Limite maximum réglementaire agriculture conventionnelle

Maximum regulatory limit value conventional agriculture

Caractéristiques microbiologiques - Microbiological characteristics[CE 2073/2005]

Critères de sécurité - Safety criteria:

	m	M	Echantillonnage - Sampling	
			n	c
Salmonella	Absence/25g		5	0

Critères d'hygiène des procédés - Process hygiene criteria:

	m	M	Echantillonnage - Sampling	
	UFC/g	UFC/g	n	c
Microorganismes aérobies 30°C Aerobic microorganisms 30°C	5000	50 000	5	2
Moisissures - Moulds	100	1000	5	2
Staphylocoques coagulase +	100	1000	5	2
Bacillus cereus	100	1000	5	2

Mesures indicatives d'utilisation du produit - Indicative measurements of product use

Temps de cuisson dans l'eau bouillante : 15 minutes

Rendement indicatif après cuisson : x2,7

Cooking time in boiling water : 15 minutes

Indicative after cooking yield : x2,7

Conditions de conservation - Conditions of preservation

A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière

Keep in a dry place and protected from the light

DDM : 24 mois

BBD : 24 months