

Fiche Technique - Technical Specification

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 46082

Crozets sarrasin AS 5 Kg

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, Sarrasin-buckwheat: France

Dénomination - Designation: Spécialités céréalières - Cereal specialities

Ingrédients - Ingredients: Semoule de **blé** dur de qualité supérieure filière Alpina, farine de **blé** tendre des Pays de Savoie, farine de sarrasin 17%, **œufs** frais plein air , sel

Premium quality durum **wheat** semolina from Alpina durum wheat channel, soft **wheat** flour from Savoy buckwheat flour 17%, 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	1550 Kj / 366 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	2,50 g
Fibres alimentaires - Dietary fiber	3,50 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:	≤ 2,02%	[NF V03-720]
Couleur - Color:	Brun - Brown	[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

Cooking time in boiling water : 15 minutes

Conditions de conservation - Conditions of preservation

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

Keep in a dry cool place and protected from the light

DDM : 24 mois

BBD : 24 months