

Euskal Pastak

Zone artisanale Argouague
64130 Gotein-Libarrenx

Fiche technique produit

11/09/19

Version 3

1/1

DESCRIPTION GENERALE:

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 (12/14h), à basse température (45°C max).

Temps de cuisson: 5/6 min

Rendement: 2,5/3

Désignation: Coquillettes nature Bio



N° du certificat: CER-OPT130107-C167919

Composition: Semoule de blé dur (88%), eau (12%).

Allergène: Gluten.



Caractéristiques (Ciqual 2017)

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

Conditionnement:

Sac de 6 , 8 ou 10 kg
(selon lot) en PEBD fermé
par thermosoudage



Stockage:

Local sec et aéré, à température ambiante

DLUO: 18 mois