



Fiche Technique - Technical Specification

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 46010

Gnocchi Sarde AS 5Kg

Gamme - Range: Petites pâtes filière Alpina - Small pasta Alpina filière

Format: Gnocchi sarde

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

Dénomination - Designation: Pâtes alimentaires de qualité supérieure - Premium quality pasta

Ingrédients - Ingredients: semoule de **blé** dur de qualité supérieure, issu de la filière Alpina
durum **wheat premium semolina** from Alpina durum wheat channelPeut contenir des traces d'**œufs** - May contain traces of **eggs**

Non OGM. Non ionisation - No GMO . No ionization



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

Energie - Energy	1526 kJ / 360 kcal
Matières grasses - Fats	2,00 g
dont Acides gras saturés - For saturated fatty acids	0,30 g
Glucides - Carbohydrates	72,00 g
dont Sucres - for Sugars	2,00 g
Fibres alimentaires - Dietary fiber	3,00 g
Protéines - Proteins	12,00 g
Sel - Salt	0,01 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):	≥ 11,5%	[NF V03-750]
Acidité sur sec - Acidity on dry basis :	≤ 0,05%	[NF ISO 7305]
Matières minérales sur sec - Ash content on dry basis:	≤ 1,10%	[NF V03-720]
Couleur - Color:	Jaune - Yellow	[L*a*b CIE 1976]

	Min	Max	Tolérance (%)
Longueur - Length (mm)	1,9	2,1	<min : 5% / >max : 5%
Largeur - Width (mm)	0,6	1,0	
Épaisseur - Thickness(mm)	1,6	1,7	
Diamètre ext - Outside diameter (mm)	-	-	
Densité apparente - Bulk density	0,45	0,55	

Contaminants - Contaminating factors

Mycotoxines - Mycotoxins

[CE N°1881/06 du - of 19/12/06; Recommandations Commission Européenne - European Commission Recommendations; Avis - Notice CSHPF]

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

Métaux lourds - Heavy metals

[CE N°1881/06 du - Of 19/12/06]

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

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

≤ 10ppb (insecticides)- (insecticides)

Limite maximum réglementaire (autres pesticides)

Maximum regulatory limit value (other pesticides)

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	
			n	c
Microorganismes aérobies 30°C Aerobic microorganisms 30°C	5000	50 000	5	2
Moisissures - Mould	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

60g par portion
60g per serving

2 MODES DE PREPARATION / 2 PREPARATION METHODS :

1-Cuisson / Cooking :

Temps de cuisson dans l'eau bouillante : 12-13 minutes

Rendement indicatif après cuisson : x2,4

Cooking time in boiling water : 12 to 13 minutes

Indicative after cooking yield : x2,4

2- Rehydratation à froid / Cold way reydration :

Verser les pâtes dans un bac gastro; ajouter 1,5kg d'eau à température ambiante pour 1kg de pâtes+ 5g de sel + 1 filet d'huile d'olive; mélanger, couvrir et placer au frais 13 à 14h;

remuer et assaisonner . Déguster chaud ou froid

Rendement indicatif après réhydratation : x2,2

MODE DE PRÉPARATION :

RÉHYDRATATION A FROID

1 VERSEZ LES PÂTES DANS UN BAC GASTRO.

2 POUR 1 KG DE PÂTES, AJOUTEZ DE L'EAU À TEMPÉRATURE AMBIANTE : QUANTITÉ (VOIR AU DOS). + 5 g DE SEL + UN FILET D'HUILE D'OLIVE.

3 MÉLANGEZ, COUVREZ ET PLACEZ AU FRAIS PENDANT : TEMPS (VOIR AU DOS).

4 REMUEZ ET ASSAISONNEZ. DÉGUSTEZ CHAUD OU FROID.

Gagnez du temps et économisez de l'énergie : eau/électricité

N'hésitez pas à remplacer l'eau par un bouillon ou un jus aromatisé !

Finis l'égouttage & la perte de produits !

Excellente tenue à la remise en température !

Pour pasta into a pan; add 1,5kg of room temperature water for 1kg of pasta + 5g of salt + a trickle of olive oil ; mix and keep in cool place for 13 to 14 hours ; stir and season .

Eat warm or cold

Indicative after rehydration yield : x2,2

Conditions de conservation - Conditions of preservation

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

Keep in a dry cool place and protected from the light

DLUO : 36 mois

BBD : 36 months