
		<b>PATES DE SEMOULE DE BLE DUR QS AVEC 4 OEUFS / KG</b>			
<b>Ingredients (STD 01)</b>		Semoule de blé dur de qualité supérieure, œufs 19,4 %			
<b>D.L.U.O.</b>		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 étiquette sur chaque palette			
<b>Format</b>		<b>Mesures mm.</b>			
<b>88</b>  <b>Tagliatelle all'uovo</b>  CODE COMMERCIAL SERVICE : 126G		Longueur	<b>310-330</b>		
		Largeur	<b>6</b>		
		Hauteur			
		Epaisseur	<b>1</b>		
		Diamètre			
		Temps de cuisson min	<b>6</b>		
<b>Caractéristiques Chimiques</b>			<b>Caractéristiques Microbiologiques</b>		
Humidité %	max	12,50	Flore totale u.f.c. / g	max	50000
Cendres % s.s.	max	1,10	Coliformes totaux u.f.c. / g	max	100
Protéines (N x 5,70) % s.s.	min	12,50	Bacillus Cereus u.f.c. / g	max	100
Lipides %		2,80	Staphilococcus Aureus u.f.c. / g	max	100
Acidité sulfurique %	max	0,05	Salmonella spp u.f.c. / g	in 25 g.	Absent
Blé tendre %	max	3	Moisiss. et levures u.f.c. / g	max	5000
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes ( pour 100 gr de pâtes)</b>			<b>G.D.A. - REG 1169 / 2011</b>		
Valeur Energetique			kJ / kcal	1503 / 355	Kcal 2000 17,4%
Matières grasses			%	3	g 70 4,3%
	dont acides gras saturés		%	1	g 20 5,0%
Glucides			%	67	g 260 25,8%
	dont sucres		%	3,5	g 90 3,9%
Fibres alimentaires			%	4	g ( 24 ) ( n.a. )
Protéines			%	13	g 50 26,0%
Sel			%	0,03	g 6 0,5%
<b>Caractéristiques Organoleptiques</b>			<b>Caractéristiques Techniques</b>		
Apparence : Typique du Format			Pâtes cassées max 10%		
Couleur : Ambre-Jaune			Pâtes étrangères max 2%		
Goût : Pure, légèrement sucré			Corps étrangers Absent		
			Absorption moyenne de l'eau 90 - 100 %		

 <b>PASTA BERRUTO</b>	<b>PATES DE SEMOULE DE BLE DUR QS AVEC 4 OEUFS / KG</b>	
<b>Ingredients (STD 01)</b>	Semoule de blé dur de qualité supérieure, œufs 19,4 %	
<b>Allergènes</b>	Ce produit contient du Gluten ( Blé dur) et d'œufs. Peut contenir des traces de soja et moutarde.	
<b>Déclarations</b>	Pesticides, Contaminants et Métaux Lourds : Conforme à Réglementation UE	
	Les ingrédients utilisés pour la fabrication de nos pâtes ne sont pas issus ou dérivés d'OGM ( Reg. UE 1823*1830/2003). Nos pâtes alimentaires ne contiennent pas d'ingrédients ionisés (Reg. UE 1169/2011).	
<b>Conservation</b>	En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeur et loin des légumes et du riz	
<b>Origine : ITALIE</b>	Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie	
Crée le 19/05/2026 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021	STD 01

