

		<b>PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE</b>					
<b>Ingredients</b>		Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %					
<b>Marque</b>				<b>Poids Net</b>			
				<b>5Kg</b>			
<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>191G</b>  <b>Lasagne Gastro</b>  CODE COMMERCIAL SERVICE : L5		Longueur <b>270 ± 10</b> Largeur <b>175 ± 15</b> Hauteur Epaisseur <b>1 ± 0,05</b> Diamètre  Temps de cuisson min <b>40 MIN AU FOUR</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	0,90	Coliformes totaux u.f.c. / g	max	100		
Protéines (N x 5,70) % s.s.	min	11,50	Bacillus Cereus u.f.c. / g	max	100		
Lipides %		1,10	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	1473 / 347	Kcal	2000	17,4%
Matières grasses			%	1,5	g	70	2,1%
		dont acides gras saturés	%	0,3	g	20	1,5%
Glucides			%	70	g	260	26,9%
		dont sucres	%	3,4	g	90	3,8%
Fibres alimentaires			%	2,9	g	( 24 )	( n.a. )
Protéines			%	12	g	50	24,0%
Sel			%	0,01	g	6	0,2%
<b>Caractéristiques Organoleptiques</b>			<b>Caractéristiques Techniques</b>				
Apparence : Typique du Format			Pâtes cassées			max	5%
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 DE QUALITE SUPERIEURE</b>		
<b>Ingredients</b>	Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %		
<b>Marque</b>		<b>Poids Net</b>	<b>5Kg</b>

<b>Allergènes</b>	Ce produit contient du Gluten ( Blé dur). Peut contenir des traces d'œufs, soja et moutarde		
<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 22/04/2026 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021	STD 01	