

 PASTA BERRUTO	PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE		
Ingredients	Semoule de BLÉ dur de qualité supérieure 100%		
D.L.U.O.	36 mois - lot et date de péremption sur le paquet - étiquette EAN 128 avec code SSCC sur la palette		
Format	Mesures mm.		
	<p style="text-align: center;">Cannelloni</p> <p>Longueur 100 mm</p> <p>Epaisseur 0,95 - 1,00 mm</p> <p>Diamètre 25 mm</p> <p style="text-align: center;">Temps de cuisson min 20 minutes au four</p>		
Code COMMERCIAL SERVICE :118			
Caractéristiques Chimiques		Caractéristiques Microbiologiques	
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
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 gr de pâtes)		G.D.A. - REG 1169 / 2011	
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%
Caractéristiques Organoleptiques		Caractéristiques Techniques	
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		80 - 90 %

 PASTA BERRUTO	PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE	
Ingredients	Semoule de BLÉ dur de qualité supérieure 100%	
Allergènes	Ce produit contient du Gluten (BLÉ dur) . Peut contenir des traces d' œufs, soja et moutarde .	
Conservation	En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeur et loin des légumes et du riz	
Origine : ITALIE	Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie	
Déclarations	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).	
Couisson	au four pendant 20 minutes à 180 ° - 200 ° C	
Crée le 13/05/2026 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021	STD 01

