

 PASTA BERRUTO	PATES ALIMENTAIRES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUES		
Ingredients (STD 01)	Semoule de ble dur biologique 100 %		
D.L.U.O.	36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 étiquette sur chaque palette		
Format	Mesures mm.		
<p style="text-align: center;">252</p> <p style="text-align: center;">Coquillettes</p> <p>CODE COMMERCIAL SERVICE : B43</p>	Longueur Largeur Hauteur 6,8 Epaisseur 1,1 Diamètre 3,2 Temps de cuisson min 6		
Caractéristiques Chimiques		Caractéristiques Microbiologiques	
Humidité % max 12,50 Cendres % s.s. max 0,90 Protéines (N x 5,70) % s.s. min 11,50 Lipides % 1,10 Acidité sulfurique % max 0,05 Blé tendre % max 3		Flore totale u.f.c. / g max 50000 Coliformes totaux u.f.c. / g max 100 Bacillus Cereus u.f.c. / g max 100 Staphylococcus Aureus u.f.c. / g max 100 Salmonella spp u.f.c. / g in 25 g. Absent 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 Matières grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Fibres alimentaires Protéines Sel	kJ / kcal 1473 / 347 % 1,5 % 0,3 % 70 % 3,4 % 2,9 % 12 % 0,01	Kcal 2000 g 70 g 20 g 260 g 90 g (24) g 50 g 6	17,4% 2,1% 1,5% 26,9% 3,8% (n.a.) 24,0% 0,2%
Caractéristiques Organoleptiques		Caractéristiques Techniques	
Apparence : Typique du Format Couleur : Ambre-Jaune Goût : Pure, légèrement sucré	Pâtes cassées max 5% Pâtes étrangères max 2% Corps étrangers Absent Absorption moyenne de l'eau	90 - 100 %	

 PASTA BERRUTO	PATES ALIMENTAIRES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUES	
Ingredients (STD 01)	Semoule de ble dur biologique 100 %	
Allergènes	Ce produit contient du Gluten (Blé dur). Peut contenir des traces d'œufs, soja et moutarde	
Déclarations	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).	
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	
Crée le 23/03/2026 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021	STD 01

