
 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.					
36 Fusilli 3 eliche CODE COMMERCIAL SERVICE : B82		Longueur	35				
		Largeur					
		Hauteur					
		Epaisseur	1,2				
		Diamètre	9,8 - 10				
		Temps de cuisson min	9				
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		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	Rev. 17 16/01/2025	STD 01

