


		PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE				
Ingredients (STD 01)		Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %				
D.L.U.O.		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 étiquette sur chaque palette				
Format		Mesures mm.				
131 Cheveux d'Ange Code Commercial service : 0111		Longueur 13-15				
		Largeur				
		Hauteur				
		Epaisseur				
		Diamètre 1,1				
		Temps de cuisson min 5-6				
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 %	

	PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE	
Ingredients (STD 01)	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	
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	
		
Créé le 08/05/2025 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021	STD 01