
		<b>PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE</b>				
<b>Ingredients (STD 01)</b>		Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %				
<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>9</b>  <b>Fettuccine</b>  CODE COMMERCIAL SERVICE : 008		Longueur <b>260</b>				
		Largeur <b>3,2</b>				
		Hauteur				
		Epaisseur <b>1,3</b>				
		Diamètre				
		Temps de cuisson min <b>8</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 (STD 01)</b>	Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %	
<b>Allergènes</b>	Ce produit contient du Gluten ( Blé dur). Peut contenir des traces d'œufs, soja et moutarde	
<b>Déclarations</b>	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).	
<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 19/05/2026 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021	STD 01

