


 PASTA BERRUTO	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.																																																								
<p style="text-align: center;">102</p> <p style="text-align: center;">Alfabeto</p> <p>Code commercial service : 038</p>	<p>Longueur 7</p> <p>Largeur</p> <p>Hauteur</p> <p>Epaisseur 1,8</p> <p>Diamètre</p> <p>Temps de cuisson min 6</p>																																																								
Caractéristiques Chimiques		Caractéristiques Microbiologiques																																																							
<table border="0"> <tr><td>Humidité %</td><td>max</td><td>12,50</td></tr> <tr><td>Cendres % s.s.</td><td>max</td><td>0,90</td></tr> <tr><td>Protéines (N x 5,70) % s.s.</td><td>min</td><td>11,50</td></tr> <tr><td>Lipides %</td><td></td><td>1,10</td></tr> <tr><td>Acidité sulfurique %</td><td>max</td><td>0,05</td></tr> <tr><td>Blé tendre %</td><td>max</td><td>3</td></tr> </table>	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	<table border="0"> <tr><td>Flore totale u.f.c. / g</td><td>max</td><td>50000</td></tr> <tr><td>Coliformes totaux u.f.c. / g</td><td>max</td><td>100</td></tr> <tr><td>Bacillus Cereus u.f.c. / g</td><td>max</td><td>100</td></tr> <tr><td>Staphilococcus Aureus u.f.c. / g</td><td>max</td><td>100</td></tr> <tr><td>Salmonella spp u.f.c. / g</td><td>in 25 g.</td><td>Absent</td></tr> <tr><td>Moisiss. et levures u.f.c. / g</td><td>max</td><td>5000</td></tr> </table>	Flore totale u.f.c. / g	max	50000	Coliformes totaux u.f.c. / g	max	100	Bacillus Cereus u.f.c. / g	max	100	Staphilococcus 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																				
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																																																							
Staphilococcus 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																																																							
<table border="0"> <tr><td>Valeur Energetique</td><td></td><td style="text-align: center;">kj / kcal</td><td style="text-align: center;">1473 / 347</td></tr> <tr><td>Matières grasses</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">1,5</td></tr> <tr><td> dont acides gras saturés</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">0,3</td></tr> <tr><td>Glucides</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">70</td></tr> <tr><td> dont sucres</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">3,4</td></tr> <tr><td>Fibres alimentaires</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">2,9</td></tr> <tr><td>Protéines</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">12</td></tr> <tr><td>Sel</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">0,01</td></tr> </table>	Valeur Energetique		kj / kcal	1473 / 347	Matières grasses		%	1,5	dont acides gras saturés		%	0,3	Glucides		%	70	dont sucres		%	3,4	Fibres alimentaires		%	2,9	Protéines		%	12	Sel		%	0,01	<table border="0"> <tr><td>Kcal</td><td>2000</td><td>17,4%</td></tr> <tr><td>g</td><td>70</td><td>2,1%</td></tr> <tr><td>g</td><td>20</td><td>1,5%</td></tr> <tr><td>g</td><td>260</td><td>26,9%</td></tr> <tr><td>g</td><td>90</td><td>3,8%</td></tr> <tr><td>g</td><td>(24)</td><td>(n.a.)</td></tr> <tr><td>g</td><td>50</td><td>24,0%</td></tr> <tr><td>g</td><td>6</td><td>0,2%</td></tr> </table>	Kcal	2000	17,4%	g	70	2,1%	g	20	1,5%	g	260	26,9%	g	90	3,8%	g	(24)	(n.a.)	g	50	24,0%	g	6	0,2%
Valeur Energetique		kj / kcal	1473 / 347																																																						
Matières grasses		%	1,5																																																						
dont acides gras saturés		%	0,3																																																						
Glucides		%	70																																																						
dont sucres		%	3,4																																																						
Fibres alimentaires		%	2,9																																																						
Protéines		%	12																																																						
Sel		%	0,01																																																						
Kcal	2000	17,4%																																																							
g	70	2,1%																																																							
g	20	1,5%																																																							
g	260	26,9%																																																							
g	90	3,8%																																																							
g	(24)	(n.a.)																																																							
g	50	24,0%																																																							
g	6	0,2%																																																							
Caractéristiques Organoleptiques		Caractéristiques Techniques																																																							
<p>Apparence : Typique du Format</p> <p>Couleur : Ambre-Jaune</p> <p>Goût : Pure, légèrement sucré</p>	<table border="0"> <tr><td>Pâtes cassées</td><td>max</td><td>10%</td></tr> <tr><td>Pâtes étrangères</td><td>max</td><td>2%</td></tr> <tr><td>Corps étrangers</td><td></td><td>Absent</td></tr> <tr><td>Absorption moyenne de l'eau</td><td></td><td>90 - 100 %</td></tr> </table>			Pâtes cassées	max	10%	Pâtes étrangères	max	2%	Corps étrangers		Absent	Absorption moyenne de l'eau		90 - 100 %																																										
Pâtes cassées	max	10%																																																							
Pâtes étrangères	max	2%																																																							
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 15/01/2025 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021	STD 01