

		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.			
59 Farfalle tonde CODE COMMERCIAL SERVICE : 091		Longueur 30 Largeur 16 Hauteur Epaisseur 1,1 Diamètre 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 %		

	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 21/04/2026 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021	STD 01

