

 PASTA BERRUTO		PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE			
Ingredients (STD 01)		Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %			
Marque		Italpasta		Poids Net	
Emballage				LDPE	
D.L.U.O.		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 etiquette sur chaque palette			
Format		Mesures mm.			
93 RICCIOLI		Longueur	45		
		Largeur	5		
		Hauteur			
		Epaisseur	1,25		
		Diametre			
		Temps de cuisson min	6		min
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	1476 / 348	Kcal 2000 17,4%
Matières grasses			%	1,1	g 70 1,6%
	of which saturated		%	0,1	g 20 0,5%
Glucides			%	71	g 260 27,3%
	of which sugars		%	3,5	g 90 3,9%
Fibres alimentaires			%	3	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			Pates cassées max 5%		
Couleur : Ambre-Jaune			Pates étrangères max 2%		
Goût : Pure, légèrement sucré			Corps étrangers Absent		
			Absorption moyenne de l'eau 90 - 100 %		

 PASTA BERRUTO	PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE		
Ingredients (STD 01)	Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %		
Marque	Italpasta	Poids Net	5Kg
Emballage		LDPE	

Allergènes	Ce produit contient du Gluten (Blé dur) . Peut contenir des traces d'oeufs		
Déclarations	Pesticides, Contaminants et Métaux Lourds : Conforme à Réglementation UE		
	Les ingrédients utilisés pour la fabrication de nos pates ne sont pas issus ou dérivés d'OGM (Reg. UE 1823*1830/2003). Nos pates alimentaires ne contiennent pas d'ingrédients ionisés (Reg. UE 1169/2011).		
Conservation	En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeurs et loin des legumes et du riz		
Origine : ITALIE	Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie		
Crée le 10/03/2021 Validité 24 mois	Revision: Rev 15 26/08/2019	STD 01	