

 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			
D.L.U.O.		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 etiquette sur chaque palette					
Format		Mesures mm.					
111 CAPELLI D'ANGELO		Longueur		13-15			
		Largeur					
		Hauteur					
		Epaisseur					
		Diametre		1,1			
		Temps de cuisson min		5-6		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).		
	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		 	