

		PATES DE SEMOULE DE BLE DUR QS AVEC 4 OEUFS / KG					
Ingredients (STD 02-4)		Semoule de blé dur de qualité supérieure, oeufs 19,4%					
Marque		Italpasta		Poids Net		5 Kg	
Emballage				LDPE			
D.L.U.O.		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 etiquette sur chaque palette					
Format		Mesures mm.					
43 Chifferini Lisci/Coquillettes		Longueur Largeur Hauteur 6,8 Epaisseur 1,1 Diametre 3,2 Temps de cuisson min 6					
Caractéristiques Chimiques				Caractéristiques Microbiologiques			
Humidité % max 12,50 Cendres % s.s. max 1,10 Protéines (N x 5,70) % s.s. min 12,50 Lipides % min 2,80 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 Staphylococcus 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			
Valeur Energetique Matières grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Fibres alimentaires Protéines Sel		kj / kcal 1503 / 355 % 3 % 1 % 67 % 3,5 % 4 % 13 % 0,03		Kcal 2000 17,8% g 70 4,3% g 20 5,0% g 260 25,8% g 90 3,9% g (24) (n.a.) g 50 26,0% g 6 0,5%			
Caractéristiques Organoleptiques				Caractéristiques Techniques			
Apparence : Typique du Format Couleur : Ambre-Jaune Goût : Pure, légèrement sucré				Pates cassées max 10% Pates étrangères max 2% Corps étrangers Absent Absorption moyenne de l'eau 90 - 100 %			

 PASTA BERRUTO	PATES DE SEMOULE DE BLE DUR QS AVEC 4 OEUFS / KG		
Ingredients (STD 02-4)	Semoule de blé dur de qualité supérieure, oeufs 19,4%		
Marque	Italpasta	Poids Net	5 Kg
Emballage	LDPE		

Allergènes	Ce produit contient du Gluten (Blé dur) et d' oeufs , peut contenir des traces de soja .		
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 16/03/2021 Validité 24 mois	Revision: Rev 15 26/08/2019	STD 02-4	