

		PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE AUX BLANC D'OEUF					
Ingredients (STD 07)		Semoule de blé dur de qualité supérieure, blanc d'oeufs 10%					
Marque		ITALPASTA		Poids Net		Kg. 5	
Emballage				Polithene (LDPE)			
D.L.U.O.		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 etiquette sur chaque palette					
Format		Mesures mm.					
5 Spaghetti		Longueur		260			
		Largeur					
		Hauteur					
		Epaisseur					
		Diametre		1,70-1,75			
		Temps de cuisson min		See below			
Caractéristiques Chimiques				Caractéristiques Microbiologiques			
Humidité % max 12,50				Flore totale u.f.c. / g max 50000			
Cendres % s.s. max 1,00				Coliformes totaux u.f.c. / g max 100			
Protéines (N x 5,70) % s.s. min 13,00				Bacillus Cereus u.f.c. / g max 100			
Lipides % 1,50				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			
PATES SPECIALES - TENUE PARFAITE A LA CUISSON - IDÉAL A LA DOUBLE CUISSON							
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 gr de pâtes)					G.D.A. - REG 1169 / 2011		
Valeur Energetique		kj / kcal		1488 / 351		Kcal	2000 17,4%
Matières grasses		%		2		g	70 2,9%
dont acides gras saturés		%		0,5		g	20 2,5%
Glucides		%		68,5		g	260 26,3%
dont sucres		%		3		g	90 3,3%
Fibres alimentaires		%		3,5		g	(24) (n.a.)
Protéines		%		13		g	50 26,0%
Sel		%		0,02		g	6 0,3%
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 %	

	PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE AUX BLANC D'OEUF		
Ingredients (STD 07)	Semoule de blé dur de qualité supérieure, blanc d' oeufs 10%		
Marque	ITALPASTA	Poids Net	Kg. 5
Emballage		Polithene (LDPE)	

Allergènes	Ce produit contient du Gluten (Blé dur) et d' oeufs		
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		
Temps de cuisson suggéré			
Cuisson simple/industrielle	EXTRA AL DENTE 6 min 30 sec AL DENTE 7 min 30 sec		
Double cuisson	PRE-CUISSON 4 min FIN DE CUISSON EXTRA AL DENTE (Four à vapeur) 1 min FIN DE CUISSON AL DENTE (Four à vapeur) 2 min		
Crée le 10/03/2021 Validité 24 mois	Revision: Rev 15 26/08/2019 STD 07		

LABORATORIO
Pasta
Berruto
ANALISI

Manhall