

		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.				
252 Coquillettes	Longueur				
	Largeur				
	Hauteur	6,8			
	Epaisseur	1,1			
	Diametre	3,2			
	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	Moississ. 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 %

 PASTA BERRUTO	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