

		PÂTES À LA SEMOULE À FORTE TENEUR EN PROTÉINES AVEC DES ŒUFS BLANCS					
Ingredients (STD 01)		Semoule de blé dur de qualité supérieure, blanc d'oeuf 10 %					
D.L.U.O.		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 étiquette sur chaque palette					
Format		Mesures mm.					
30 Penne rigate CODE COMMERCIAL SERVICE : AL57		Longueur 40 Largeur Hauteur Epaisseur 1,3 Diamètre 8 Temps de cuisson min 9					
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	13,50	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		
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		%	67	g	260	25,8%	
	dont sucres	%	3	g	90	3,3%	
Fibres alimentaires		%	3,5	g	(24)	(n.a.)	
Protéines		%	13,5	g	50	27,0%	
Sel		%	0,02	g	6	0,3%	
Caractéristiques Organoleptiques			Caractéristiques Techniques				
Apparence : Typique du Format			Pâtes cassées			max	5%
Couleur : Ambre-Jaune			Pâtes étrangères			max	2%
Goût : Pure, légèrement sucré			Corps étrangers				Absent
			Absorption moyenne de l'eau				90 - 100 %

	<p align="center">PÂTES À LA SEMOULE À FORTE TENEUR EN PROTÉINES AVEC DES ŒUFS BLANCS</p>	
<p>Ingredients (STD 01)</p>	<p>Semoule de blé dur de qualité supérieure, blanc d'oeuf 10 %</p>	
<p>Allergènes</p>	<p>Ce produit contient du Gluten (Blé dur) et d'œufs. Peut contenir des traces de soja et moutarde</p>	
<p>Déclarations</p>	<p>Pesticides, Contaminants et Métaux Lourds : Conforme à Réglementation UE</p>	
	<p>Les ingrédients utilisés pour la fabrication de nos pâtes ne sont pas issus ou dérivés d'OGM (Reg. UE 1823*1830/2003). Nos pâtes alimentaires ne contiennent pas d'ingrédients ionisés (Reg. UE 1169/2011).</p>	
<p>Conservation</p>	<p>En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeur et loin des légumes et du riz</p>	
<p>Origine : ITALIE</p>	<p>Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie</p>	
<p>Crée le 20/04/2026 Validité 24 mois</p>	<p>Revision: Rev 16 25/10/2021</p>	<p>STD 01</p> 