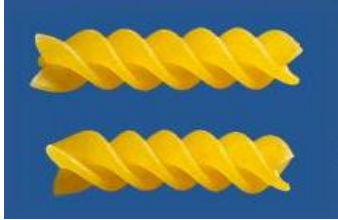

 <b>PASTA BERRUTO</b>	<b>PÂTES À LA SEMOULE À FORTE TENEUR EN PROTÉINES AVEC DES ŒUFS BLANCS</b>		
<b>Ingredients (STD 01)</b>	Semoule de blé dur de qualité supérieure, blanc d'oeuf 10 %		
<b>D.L.U.O.</b>	36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 étiquette sur chaque palette		
<b>Format</b>	<b>Mesures mm.</b>		
<p style="text-align: center;"><b>36</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fusilli 3 eliche</b></p> <p>CODE COMMERCIAL SERVICE : AL82</p>	Longueur <b>35</b> Largeur Hauteur Epaisseur <b>1,1</b> Diamètre <b>9,8 - 10</b> Temps de cuisson min <b>9</b>		
<b>Caractéristiques Chimiques</b>	<b>Caractéristiques Microbiologiques</b>		
Humidité % max 12,50 Cendres % s.s. max 1,00 Protéines (N x 5,70) % s.s. min 13,50 Lipides % 1,50 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		
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes ( pour 100 gr de pâtes)</b>		<b>G.D.A. - REG 1169 / 2011</b>	
Valeur Energetique Matières grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Fibres alimentaires Protéines Sel	kj / kcal 1488 / 351 % 2 % 0,5 % 67 % 3 % 3,5 % 13,5 % 0,02	Kcal 2000 17,4% g 70 2,9% g 20 2,5% g 260 25,8% g 90 3,3% g ( 24 ) ( n.a. ) g 50 27,0% g 6 0,3%	
<b>Caractéristiques Organoleptiques</b>	<b>Caractéristiques Techniques</b>		
Apparence : Typique du Format Couleur : Ambre-Jaune Goût : Pure, légèrement sucré	Pâtes cassées max 5% Pâtes étrangères max 2% Corps étrangers Absent Absorption moyenne de l'eau 90 - 100 %		

 <b>PASTA BERRUTO</b>	<b>PÂTES À LA SEMOULE À FORTE TENEUR EN PROTÉINES AVEC DES ŒUFS BLANCS</b>	
<b>Ingredients (STD 01)</b>	Semoule de blé dur de qualité supérieure, blanc d'oeuf 10 %	
<b>Allergènes</b>	Ce produit contient du Gluten ( Blé dur) et d'œufs. Peut contenir des traces de soja et moutarde	
<b>Déclarations</b>	Pesticides, Contaminants et Métaux Lourds : Conforme à Réglementation UE	
	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).	
<b>Conservation</b>	En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeur et loin des légumes et du riz	
<b>Origine : ITALIE</b>	Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie	
Crée le 20/04/2026 Validité 24 mois	Rev. 17 16/01/2025	STD 01

