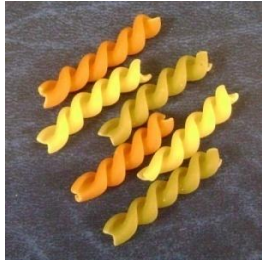

		PATES DE SEMOULE DE BLE DUR TRICOLORES			
Ingredients (STD 04)		Semoule de blé dur Q.S, tomate en poudre 3 % épinard en poudre 1,5 %.			
D.L.U.O.		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 étiquette sur chaque palette			
Format		Mesures mm.			
34 Torsades CODE COMMERCIAL SERVICE : 34T		Longueur 30 Largeur Hauteur Epaisseur 1,1 Diamètre 6,5 Temps de cuisson min 7			
Caractéristiques Chimiques			Caractéristiques Microbiologiques		
Humidité %	max	12,50	Flore totale u.f.c. / g	max	50000
Cendres % s.s. (moyenne sur les 3 couleurs)	max	1,10	Coliformes totaux u.f.c. / g	max	100
Protéines (N x 5,70) % s.s.	min	11,50	Bacillus Cereus u.f.c. / g	max	100
Lipides %		1,10	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
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 gr de pâtes)			G.D.A. - REG 1169 / 2011		
Valeur Energetique		kj / kcal 1473 / 347	Kcal	2000	17,4%
Matières grasses		% 1,5	g	70	2,1%
dont acides gras saturés		% 0,3	g	20	1,5%
Glucides		% 70	g	260	26,9%
dont sucres		% 3,4	g	90	3,8%
Fibres alimentaires		% 2,9	g	(24)	(n.a.)
Protéines		% 12	g	50	24,0%
Sel		% 0,01	g	6	0,2%
Caractéristiques Organoleptiques			Caractéristiques Techniques		
Apparence : Typique du Format			Pâtes cassées max 5%		
Couleur : jaune ambré, verte , rouge			Pâtes étrangères max 2%		
Arôme : typique du produit			Corps étrangers Absent		
			Absorption moyenne de l'eau 90 - 100 %		

 PASTA BERRUTO	PATES DE SEMOULE DE BLE DUR TRICOLORES	
Ingredients (STD 04)	Semoule de blé dur Q.S, tomate en poudre 3 % épinard en poudre 1,5 %.	
Allergènes	Ce produit contient du Gluten (Blé dur). Peut contenir des traces d'œufs, soja et moutarde	
Déclarations	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).	
Conservation	En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeur et loin des légumes et du riz	
Origine : ITALIE	Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie	
Crée le 23/03/2026 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021	STD 04

