

	PATES DE SEMOULE DE BLE DUR QS AVEC 4 OEUFS / KG																																																									
Ingredients (STD 02-4)	Semoule de blé dur de qualité supérieure, œufs 19,4 %																																																									
D.L.U.O.	36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 étiquette sur chaque palette																																																									
Format	Mesures mm.																																																									
<p style="text-align: center;">88</p> <p style="text-align: center;">Tagliatelle a nido</p> <p>Code Commercial Service : 126</p>	<p>Longueur 310-330</p> <p>Largeur 6</p> <p>Hauteur</p> <p>Epaisseur 1</p> <p>Diamètre</p> <p>Temps de cuisson min 6</p>																																																									
Caractéristiques Chimiques		Caractéristiques Microbiologiques																																																								
<table border="0"> <tr><td>Humidité %</td><td>max</td><td>12,50</td></tr> <tr><td>Cendres % s.s.</td><td>max</td><td>1,10</td></tr> <tr><td>Protéines (N x 5,70) % s.s.</td><td>min</td><td>12,50</td></tr> <tr><td>Lipides %</td><td>min</td><td>2,80</td></tr> <tr><td>Acidité sulfurique %</td><td>max</td><td>0,05</td></tr> <tr><td>Blé tendre %</td><td>max</td><td>3</td></tr> </table>	Humidité %	max	12,50	Cendres % s.s.	max	1,10	Protéines (N x 5,70) % s.s.	min	12,50	Lipides %	min	2,80	Acidité sulfurique %	max	0,05	Blé tendre %	max	3	<table border="0"> <tr><td>Flore totale u.f.c. / g</td><td>max</td><td>50000</td></tr> <tr><td>Coliformes totaux u.f.c. / g</td><td>max</td><td>100</td></tr> <tr><td>Bacillus Cereus u.f.c. / g</td><td>max</td><td>100</td></tr> <tr><td>Staphilococcus Aureus u.f.c. / g</td><td>max</td><td>100</td></tr> <tr><td>Salmonella spp u.f.c. / g</td><td>in 25 g.</td><td>Absent</td></tr> <tr><td>Moisiss. et levures u.f.c. / g</td><td>max</td><td>5000</td></tr> </table>		Flore totale u.f.c. / g	max	50000	Coliformes totaux u.f.c. / g	max	100	Bacillus Cereus u.f.c. / g	max	100	Staphilococcus 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																				
Humidité %	max	12,50																																																								
Cendres % s.s.	max	1,10																																																								
Protéines (N x 5,70) % s.s.	min	12,50																																																								
Lipides %	min	2,80																																																								
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																																																								
Staphilococcus 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																																																								
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 gr de pâtes)		G.D.A. - REG 1169 / 2011																																																								
<table border="0"> <tr><td>Valeur Energetique</td><td></td><td style="text-align: center;">kj / kcal</td><td style="text-align: center;">1503 / 355</td></tr> <tr><td>Matières grasses</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td> dont acides gras saturés</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">1</td></tr> <tr><td>Glucides</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">67</td></tr> <tr><td> dont sucres</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">3,5</td></tr> <tr><td>Fibres alimentaires</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">4</td></tr> <tr><td>Protéines</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">13</td></tr> <tr><td>Sel</td><td></td><td style="text-align: center;">%</td><td style="text-align: center;">0,03</td></tr> </table>	Valeur Energetique		kj / kcal	1503 / 355	Matières grasses		%	3	dont acides gras saturés		%	1	Glucides		%	67	dont sucres		%	3,5	Fibres alimentaires		%	4	Protéines		%	13	Sel		%	0,03	<table border="0"> <tr><td>Kcal</td><td>2000</td><td>17,8%</td></tr> <tr><td>g</td><td>70</td><td>4,3%</td></tr> <tr><td>g</td><td>20</td><td>5,0%</td></tr> <tr><td>g</td><td>260</td><td>25,8%</td></tr> <tr><td>g</td><td>90</td><td>3,9%</td></tr> <tr><td>g</td><td>(24)</td><td>(n.a.)</td></tr> <tr><td>g</td><td>50</td><td>26,0%</td></tr> <tr><td>g</td><td>6</td><td>0,5%</td></tr> </table>		Kcal	2000	17,8%	g	70	4,3%	g	20	5,0%	g	260	25,8%	g	90	3,9%	g	(24)	(n.a.)	g	50	26,0%	g	6	0,5%
Valeur Energetique		kj / kcal	1503 / 355																																																							
Matières grasses		%	3																																																							
dont acides gras saturés		%	1																																																							
Glucides		%	67																																																							
dont sucres		%	3,5																																																							
Fibres alimentaires		%	4																																																							
Protéines		%	13																																																							
Sel		%	0,03																																																							
Kcal	2000	17,8%																																																								
g	70	4,3%																																																								
g	20	5,0%																																																								
g	260	25,8%																																																								
g	90	3,9%																																																								
g	(24)	(n.a.)																																																								
g	50	26,0%																																																								
g	6	0,5%																																																								
Caractéristiques Organoleptiques		Caractéristiques Techniques																																																								
<p>Apparence : Typique du Format</p> <p>Couleur : Ambre-Jaune</p> <p>Goût : Pure, légèrement sucré</p>	<table border="0"> <tr><td>Pâtes cassées</td><td>max</td><td>10%</td></tr> <tr><td>Pâtes étrangères</td><td>max</td><td>2%</td></tr> <tr><td>Corps étrangers</td><td></td><td>Absent</td></tr> <tr><td>Absorption moyenne de l'eau</td><td></td><td>90 - 100 %</td></tr> </table>		Pâtes cassées	max	10%	Pâtes étrangères	max	2%	Corps étrangers		Absent	Absorption moyenne de l'eau		90 - 100 %																																												
Pâtes cassées	max	10%																																																								
Pâtes étrangères	max	2%																																																								
Corps étrangers		Absent																																																								
Absorption moyenne de l'eau		90 - 100 %																																																								

	PATES DE SEMOULE DE BLE DUR QS AVEC 4 OEUFS / KG	
Ingredients (STD 02-4)	Semoule de blé dur de qualité supérieure, œufs 19,4 %	
Allergènes	Ce produit contient du Gluten (Blé dur) et d'œufs. Peut contenir des traces de soja et moutarde	
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 26/02/2024 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021	STD 02-4 