

		PATES ALIMENTAIRES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUES			
Ingredients (STD 10)		Semoule de ble dur biologique 100 %			
D.L.U.O.		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 étiquette sur chaque palette			
Format		Mesures mm.			
5 Spaghetti		Longueur 260 Largeur Hauteur Epaisseur Diamètre 1,70-1,75 Temps de cuisson min 10			
Caractéristiques Chimiques			Caractéristiques Microbiologiques		
Humidité %	max	12,50	Flore totale u.f.c. / g	max	50000
Cendres % s.s.	max	0,90	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	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	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 : Ambre-Jaune			Pâtes étrangères max 2%		
Goût : Pure, légèrement sucré			Corps étrangers Absent		
			Absorption moyenne de l'eau 90 - 100 %		
Allergènes			Ce produit contient du Gluten (Blé dur). Peut contenir des traces d'œufs, soja et moutarde		

	<p align="center">PATES ALIMENTAIRES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUES</p>	
<p>Ingredients (STD 10)</p>	<p>Semoule de ble dur biologique 100 %</p>	
<p>Conservation</p>	<p>En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeur et loin des légumes et du riz</p>	
<p>Déclarations</p>	<p>Pesticides: Conforms to EU Regulation BIO 848/2018 Contaminants and Heavy Metals: Complies with EU regulations</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>Origine : ITALIE</p>	<p>Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie</p>	
<p>Crée le 02/02/2024 Validité 24 mois</p>	<p>Revision: Rev 16 25/10/2021</p>	<p>STD 10</p> 