
		PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE			
Ingredients (STD 01)		Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %			
D.L.U.O.		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 étiquette sur chaque palette			
Format		Mesures mm.			
170 Macaroni CODE COMMERCIAL SERVICE : 062		Longueur	30-32		
		Largeur			
		Hauteur			
		Epaisseur	1,1		
		Diamètre	5,5		
		Temps de cuisson min	8		
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 %

	<p>PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE</p>	
<p>Ingredients (STD 01)</p>	<p>Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %</p>	
<p>Allergènes</p>	<p>Ce produit contient du Gluten (Blé dur). Peut contenir des traces d'œufs, 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 03/06/2024 Validité 24 mois</p>	<p>Revision: Rev 16 25/10/2021</p>	<p>STD 01</p> 