

		<b>PATES ALIMENTAIRES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUES</b>			
<b>Ingredients (STD 10)</b>		Semoule de <b>blé dur</b> de qualité supérieure 100 %			
<b>Marque</b>		<b>Italpasta</b>		<b>Poids Net</b>	
<b>Emballage</b>				LDPE	
<b>D.L.U.O.</b>		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 etiquette sur chaque palette			
<b>Format</b>		<b>Mesures mm.</b>			
<b>4</b>  <b>Spaghetti</b>		Longueur <b>260</b> Largeur Hauteur Epaisseur Diametre <b>1,70-1,75</b> Temps de cuisson min <b>10</b>			
<b>Caractéristiques Chimiques</b>			<b>Caractéristiques Microbiologiques</b>		
Humidité % max 12,50 Cendres % s.s. max 0,90 Protéines (N x 5,70) % s.s. min 11,50 Lipides % 1,10 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    1476 / 348 %            1,1 %            0,1 %            71 %            3,5 %            3 %            12 %            0,01		Kcal    2000    17,4% g        70        1,6% g        20        0,5% g        260      27,3% g        90        3,9% g        ( 24 )    ( n.a. ) g        50        24,0% g        6         0,2%	
<b>Caractéristiques Organoleptiques</b>			<b>Caractéristiques Techniques</b>		
Apparence : Typique du Format Couleur : Ambre-Jaune Goût : Pure, légèrement sucré			Pates cassées max 5% Pates étrangères max 2% Corps étrangers Absent Absorption moyenne de l'eau 90 - 100 %		

	<b>PATES ALIMENTAIRES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUES</b>		
<b>Ingredients (STD 10)</b>	Semoule de <b>blé dur</b> de qualité supérieure 100 %		
<b>Marque</b>	<b>Italpasta</b>	<b>Poids Net</b>	<b>3 Kg</b>
<b>Emballage</b>		LDPE	

<b>Allergènes</b>	Ce produit contient du Gluten ( Blé dur), peut contenir des traces de soja.
<b>Conservation</b>	En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeurs et loin des legumes et du riz
<b>Origine : ITALIE</b>	Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie
<b>Certification Biologique</b>	 
<b>Declaration</b>	<p>Pesticides : Conforme à la réglementation UE BIO 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. Nos pâtes alimentaires ne contiennent pas d'ingrédients ionisés.</p>
Crée le 16/03/2021 Validité 24 mois	<p>Revision: Rev 15 26/08/2019      STD 10</p> <div style="text-align: right;">   </div>