

		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 Code Commercial Service : B04		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		

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

