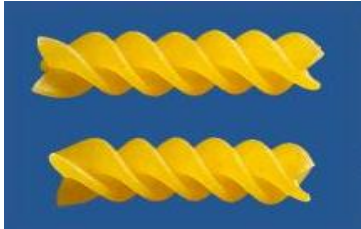
		PATES ALIMENTAIRES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUES						
Ingredients (STD 10)		Semoule de ble dur biologique 100 %						
D.L.U.O.		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 étiquette sur chaque palette						
Format		Mesures mm.						
36 Fusilli 3 eliche Code Commercial Service : B82		Longueur	35					
		Largeur						
		Hauteur						
		Epaisseur	1,1					
		Diamètre	9,8 - 10					
		Temps de cuisson min	9					
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					

 PASTA BERRUTO	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

