
		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.			
252 Coquillettes Code Commercial Service : B43		Longueur Largeur Hauteur 6,8 Epaisseur 1,1 Diamètre 3,2 Temps de cuisson min 6			
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			

