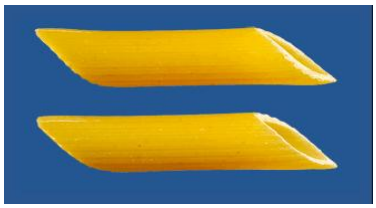
PASTA BERRUTO

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.***	
30	Longueur	**40**
	Largeur	
	Hauteur	
Pennette rigate	Epaisseur	**1,3**
	Diamètre	**8**
Code Commercial Service : B57	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
Crée le 02/02/2024 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021 STD 10

LABORATORIO Pasta Berruto ANALISI