

		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.					
88 Tagliatelle a nido Code Commercial Service : B103		Longueur	310-330				
		Largeur	6				
		Hauteur					
		Epaisseur	1				
		Diamètre					
		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			

	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

