

 PASTA BERRUTO	PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE			
Ingredients (STD 01)	Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %			
D.L.U.O.	36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 étiquette sur chaque palette			
Format	Mesures mm.			
170 Macaroni CODE COMMERCIAL SERVICE : 062	Longueur	30-32		
	Largeur			
	Hauteur			
	Epaisseur	1,1		
	Diamètre	5,5		
Temps de cuisson min		8		
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	Moississ. 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 %

 PASTA BERRUTO®	PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE	
<i>Ingredients (STD 01)</i>	Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %	
<i>Allergènes</i>	Ce produit contient du Gluten (Blé dur). Peut contenir des traces d'œufs, soja et moutarde	
<i>Déclarations</i>	Pesticides, Contaminants et Métaux Lourds : Conforme à Réglementation UE	
	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).	
<i>Conservation</i>	En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeur et loin des légumes et du riz	
<i>Origine : ITALIE</i>	Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie	
Crée le 03/06/2024 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021	STD 01 