



	SPÉCIFICATION DE PRODUIT	Révision 2 19/01/2024 Page 1/2
	F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA	SP-QSX0188

IDENTIFICATION		
Dénomination légale de vente	PATES ALIMENTAIRES DE SEMOULE DE BLE DUR	
Nom du produit	TROFIE n°188	
Code article	QSX0188	
Poids net/volume	500 g	
INFORMATIONS		
Ingrédients	Semoule de blé dur	
Allergènes*	Blé. Peut contenir du soja et de la moutarde .	
Origine des matières premières	Blé cultivé en UE et Hors UE.	
Pays de mouture	Italie	
Date de Durabilité Minimale (DDM)	36 mois	
Modalité de conservation	Conserver à l'abri des sources de chaleur, de la lumière et éviter les endroits humides	
Méthodes de préparation		
Temps de cuisson	11 minutes – al dente 9 minutes	
CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE		
Aspet	Caracteristique, regulier	
Couleur	Jaune claire	
Odeur	Typique sans odeur étrangère	
Saveur	Typique amidon	
Consistance	Bonne structure consistante et homogène	
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g		
Énergie	1490 kJ/351 kcal	
Grasses	1,5 g	
- dont: acides gras saturés	0,3 g	
Glucides	69 g	
- dont: sucres	3,4 g	
Fibres alimentaires	2,9 g	
Protéines	14 g	
Sel	0 g	
CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUE		
Humidité	≤ 12,50%	
Cendres sur la matière sèche	≤ 0,90%	
Acidité	≤ 4°	
RÉFÉRENCES NORMATIVES		
Pâtes dénomination et caractéristiques	Décret italien DPR n°187 du 09/02/2001	
Pesticides	Règlement (EU) 2005/396 et modifications successives	
Mycotoxines et métaux lourds	Règlement (EU) 2023/915 et modifications successives	
Informations d'étiquetage*	Règlement (EU) 2011/1169 et modifications successives	

 <p>DE CECCO - Mugnai dal 1831 -</p>	SPÉCIFICATION DE PRODUIT	Révision 2 19/01/2024 Page 1/2
	F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA	SP-QSX0188

EMBALLAGE	
Primaire	Film: PP
secondaire	Caisse: carton
PROCESSUS DE PRODUCTION	
1. Réception et acceptation du grain	5. Extrusion, tréfilage ou laminage
2. Meunerie	6. Couper
3. Transfert de la semoule aux machines à pétrir	7. Séchage lent
4. Pétrir la semoule avec de l'eau	8. Emballage