


	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Révision 6 22/06/2023 Page 1/2
	<b>F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA</b>	SP-QSX4024


### IDENTIFICATION DU PRODUIT

Catégorie	Pâtes alimentaires de semoule de blé dur	
Denomination commerciale	RIGATONI kg 1	
Référence	<b>QSX4024</b>	
Nom du produit	<b>RIGATONI N.24</b>	
Poids net	1 kg	
Informations complémentaires	-	

### EMBALLAGE

Emballage primaire	Film complexe en Polypropylène
Emballage secondaire	Carton ondulé

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Ingrédients	Semoule de blé dur
Allergènes (Contenus dans la recette, Reg. UE 1169/2011 et mod. succ.)	<b>Blé.</b> Peut contenir du <b>soja</b> et de la <b>moutarde</b>
Origine des matières premières	Blé cultivé en UE et Hors UE.
Pays de meunerie	Moulu en 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	14 minutes – al dente 12 minutes

### PROCESSUS DE PRODUCTION

1. Réception et acceptation du grain	5. Extrusion de pâtes
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

### CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUE

Humidité	< 12,50%
Cendres sur la matière sèche	Max. 0,90%
Acidité	< 4°

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

Énergie	1490 kJ/351 kcal
Grasses	1,5 g
- dont: acides gras saturés	0,3 g
Glucides	69,0 g
- dont: sucres	3,4 g
Fibres alimentaires	2,9 g
Protéines	14,0 g
Sel	0,0 g

### RÉFÉRENCES NORMATIVES

Pâtes et farines	conformes au décret italien DPR n°187 du 09/02/2001
Pesticides	conformes au Reg. CE 396/2005 et mod. successives
Mycotoxines et métaux lourds	conformes au Reg. CE 2023/915 et mod. successives

 <p><b>DE CECCO</b> - Mugnai dal 1831 -</p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Rèvision 6 22/06/2023 Page 2/2
	<b>F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA</b>	SP-QSX4024

<b>CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE</b>				
Aspet	Couleur	Odeur	Saveur	Consistance
Caracteristique, regulier	Jaune claire	Typique sans odeur étrangère	Typique amidon	Bonne structure consistante et homogène