



	SPÉCIFICATION DE PRODUIT	CQ - Révision 7 12/11/2024 Page 1/2
	F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA	SP- QSX4024

IDENTIFICATION		
<i>Dénomination légale de vente</i>	PATES ALIMENTAIRES DE SEMOULE DE BLE DUR	
<i>Nom du produit</i>	RIGATONI n°24	
<i>Code article</i>	QSX4024	
<i>Poids net/volume</i>	1 kg (2.2 lb)	
INFORMATIONS		
<i>Ingrédients</i>	Semoule de blé dur.	
<i>Allergènes*</i>	Blé . Peut contenir du soja et de la moutarde .	
<i>Pays d'origine du blé</i>	UE et Hors UE	
<i>Pays de meunerie</i>	Italie	
<i>Date Limite Consommation</i>	36 mois	
<i>Modalité de conservation</i>	Conserver à l'abri des sources de chaleur, de la lumière et éviter les endroits humides	
<i>Temps de cuisson</i>	14 minutes – 'al dente' 12 minutes	
<i>Méthodes de préparation</i>		
CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE		
<i>Aspet</i>	Caracteristique de la forme des pâtes	
<i>Couleur</i>	Jaune paille brillant	
<i>Odeur</i>	Intense et parfumé de semoule fraîchement moulue	
<i>Saveur</i>	Goût 'doux' et caractéristique de la matière première	
<i>Consistance</i>	Robuste et avec une haute résistance à la cuisson	
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g		
<i>Énergie</i>	1490 kJ/351 kcal	
<i>Grasses</i>	1,5 g	
<i>-dont: acides gras saturés</i>	0,3 g	
<i>Glucides</i>	69	
<i>-dont: sucres</i>	3,4 g	
<i>Fibres alimentaires</i>	2,9 g	
<i>Protéines</i>	14 g	
<i>Sel</i>	0 g	
CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUE		
<i>Humidité</i>	≤ 12,50 %	
<i>Cendres sur la matière sèche</i>	≤ 0,90 %	
<i>Acidité</i>	≤ 4 °	

	SPÉCIFICATION DE PRODUIT	CQ - Révision 7 12/11/2024 Page 2/2
	F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA	SP- QSX4024

RÉFÉRENCES NORMATIVES		
<i>Pâtes dénomination et caractéristiques</i>	Décret italien DPR n°187 du 09/02/2001	
<i>Pesticides résidus</i>	Règlement (EU) 2005/396 et modifications successives	
<i>Mycotoxines et Métaux Lourds</i>	Règlement (EU) 2023/915 et modifications successives	
<i>Informations d'étiquetage*</i>	Règlement (EU) 2011/1169 et modifications successives	
EMBALLAGE		
Primaire	Film: PP	
secondaire	Caisse: carton	
PROCESSUS DE PRODUCTION		
1. Réception du grain	4. Pétrir la semoule avec de l'eau	7. Séchage lent
2. Meunerie	5. Extrusion, tréfilage ou laminage	8. Emballage
3. Transfert de la semoule	6. Couper	9. Stockage