
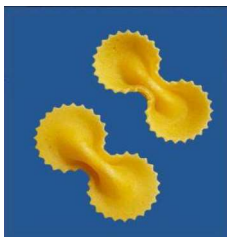





<div>PASTA BERRUTO</div>		Date de validation 17/01/2024			
		PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE			
Ingredients (STD 01)		Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %			
Marque	Pasta Pro	Poids Net		5 kg	
Emballage		Politene (LDPE)			
D.L.U.O.	36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 etiquette sur chaque palette				
Format	Mesures mm.				
91  Farfalle	Longueur	30			
	Largeur	16			
	Hauteur				
	Epaisseur	1,1			
	Diametre				
	Temps de cuisson min	9			
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	1476 / 348	Kcal	2000	17,4%
Matières grasses	%	1,1	g	70	1,6%
dont acides gras saturés	%	0,1	g	20	0,5%
Glucides	%	71	g	260	27,3%
dont sucres	%	3,5	g	90	3,9%
Fibres alimentaires	%	3	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			Pates cassées	max	5%
Couleur : Ambre-Jaune			Pates étrangères	max	2%
Goût : Pure, légèrement sucré			Corps étrangers		Absent
			Absorption moyenne de l'eau		90 - 100 %

 <b>PASTA BERRUTO®</b>	<b>PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE</b>		
<b>Ingredients (STD 01)</b>	Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %		
<b>Marque</b>	<b>Pasta Pro</b>	<b>Poids Net</b>	<b>5 kg</b>
<b>Emballage</b>		Polytène (LDPE)	

<b>Allergènes</b>	Ce produit contient du Gluten ( Blé dur). Peut contenir des traces d'oeufs, soja et moutarde
<b>Déclarations</b>	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).
<b>Conservation</b>	En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeur et loin des légumes et du riz
<b>Origine : ITALIE</b>	Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie
	 
Crée le 28/03/2022 Validité 24 mois	Revision: Rev 15 26/08/2019      STD 01