

		<div>Date de validation 16/01/2024</div> <div>PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE</div>			
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 étiquette sur chaque palette				
Format	Mesures mm.				
<div>131</div> <div>Cheveux d'ange</div>	Longueur 13-15				
	Largeur				
	Hauteur				
	Epaisseur				
	Diamètre 1,1				
	Temps de cuisson min 5-6				
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	Moisiss. 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		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 %

 <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>	Politene (LDPE)		

<b>Allergènes</b>	Ce produit contient du Gluten ( Blé dur). Peut contenir des traces d'œufs, 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		
Créé le 02/08/2023 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021                      STD 01 <div data-bbox="1209 1563 1380 1742" data-label="Image">  </div>		