




Date de
09/02

<div><div></div><div>PASTA BERRUTO®</div></div>		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 étiquette sur chaque palette					
Format	Mesures mm.					
170 Macaroni Code Commercial Service : P62	Longueur		30-32			
	Largeur					
	Hauteur					
	Epaisseur					1,1
	Diamètre					5,5
		Temps de cuisson min		8		
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			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 %	

 PASTA BERRUTO®	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)		

Allergènes	Ce produit contient du Gluten (Blé dur). Peut contenir des traces d'œufs, soja et moutarde		
Déclarations	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).		
Conservation	En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeur et loin des légumes et du riz		
Origine : ITALIE	Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie		
Crée le 02/08/2023 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021 STD 01		

LABORATORIO
Pasta
Berruto
ANALISI