

Date de validation
06/03/2024

PATES DE SEMOULE DE BLE DUR TRICOLORES

Ingredients (STD 04)

Semoule de blé dur Q.S, tomates 3 %, épinards 1,5 %

D.L.U.O.

36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 étiquette sur chaque palette

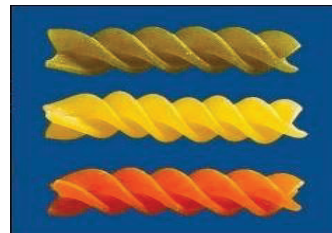
Format**Mesures mm.****37****Fusillini 3 eliche**

Code Commercial Service : 34T

Longueur **30**

Largeur

Hauteur

Epaisseur **1,1**Diamètre **7,5-8**Temps de cuisson min **8****Caractéristiques Chimiques****Caractéristiques Microbiologiques**

Humidité %	max	12,50
Cendres % s.s. (moyenne sur les 3 couleurs)	max	1,10
Protéines (N x 5,70) % s.s.	min	11,50
Lipides %		1,10
Acidité sulfurique %	max	0,05
Blé tendre %	max	3

Flore totale u.f.c. / g	max	50000
Coliformes totaux u.f.c. / g	max	100
Bacillus Cereus u.f.c. / g	max	100
Staphylococcus Aureus u.f.c. / g	max	100
Salmonella spp u.f.c. / g	in 25 g.	Absent
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	1473 / 347	Kcal	2000	17,4%
Matières grasses	%	1,5	g	70	2,1%
dont acides gras saturés	%	0,3	g	20	1,5%
Glucides	%	70	g	260	26,9%
dont sucres	%	3,4	g	90	3,8%
Fibres alimentaires	%	2,9	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

Couleur : jaune ambré, verte , rouge

Arôme : typique du produit

Pâtes cassées max 5%

Pâtes étrangères max 2%

Corps étrangers Absent

Absorption moyenne de l'eau 90 - 100 %

	PATES DE SEMOULE DE BLE DUR TRICOLORES
Ingredients (STD 04)	Semoule de blé dur Q.S, tomates 3 %, épinards 1,5 %
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 27/02/2024 Validité 24 mois	Revision: Rev 16 25/10/2021 STD 04 