



		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.					
4 Spaghetti		Longueur		260			
		Largeur					
		Hauteur					
		Epaisseur					
		Diametre		1,70-1,75			
		Temps de cuisson min		10			
Caractéristiques Chimiques				Caractéristiques Microbiologiques			
Humidité %		max	12,50	Flore totale u.f.c. / g		max	50000
Cendres % s.s.		max	0,9	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 %

 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		Polytène (LDPE)	

Allergènes	Ce produit contient du Gluten (Blé dur). Peut contenir des traces d'oeufs, 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 28/03/2022 Validité 24 mois	Revision: Rev 15 26/08/2019 STD 01