



		PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE					
Ingredients (STD 01)		Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %					
Marque		Italpasta		Poids Net			
Emballage				Carton			
D.L.U.O.		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 étiquette sur chaque palette					
Format		Mesures mm.					
103 Tagliatelle		Longueur 310-330 Largeur 6 Hauteur Epaisseur 1 Diamètre Temps de cuisson min 6 min					
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	Staphylococcus 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%	
	of which saturated	%	0,1	g	20	0,5%	
Glucides		%	71	g	260	27,3%	
	of which sugars	%	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	Italpasta	Poids Net	6 kg
Emballage		Carton	

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 10/10/2022 Validité 24 mois	Revision: Rev 15 26/08/2019	STD 01	