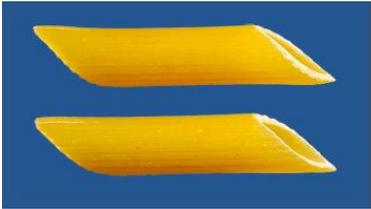


| | | | | | |
|---|-----------|---|--|---|------------|
|  | | PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE | | | |
| Ingredients (STD 01) | | Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 % | | | |
| Marque | | | | Poids Net | 5Kg |
| Emballage | | | | LDPE | |
| D.L.U.O. | | 36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 etiquette sur chaque palette | | | |
| Format | | Mesures mm. | | | |
| 30 Pennette rigate | | Longueur | 40 |  | |
| | | Largeur | | | |
| | | Hauteur | | | |
| | | Epaisseur | 1,3 | | |
| | | Diametre | 8 | | |
| | | Temps de cuisson min | 9 | 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 | 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% |
| 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 | | | 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 | | Poids Net | 5Kg |
| Emballage | | LDPE | |

| | |
|---|--|
| Allergènes | Ce produit contient du Gluten (Blé dur) . Peut contenir des traces d'oeufs |
| Déclarations | Pesticides, Contaminants et Métaux Lourds : Conforme à Réglementation UE |
| | Les ingrédients utilisés pour la fabrication de nos pates ne sont pas issus ou dérivés d'OGM (Reg. UE 1823*1830/2003). Nos pates alimentaires ne contiennent pas d'ingrédients ionisés (Reg. UE 1169/2011). |
| Conservation | En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeurs et loin des legumes et du riz |
| Origine : ITALIE | Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie |
| |  |
| Créé le 23/03/2022 Validité 24 mois | Revision: Rev 15 26/08/2019 STD 01  |