

		<b>PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE</b>			
<b>Ingredients</b>		Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %			
<b>Marque</b>		<b>ITALPASTA</b>		<b>Poids Net</b>	
<b>Emballage</b>				Etui carton	
<b>D.L.U.O.</b>		24 mois - Lot et DLUO sur carton- EAN 128 etiquette sur chaque palette			
<b>Format</b>		<b>Mesures mm.</b>			
		<b>Cannelloni</b>			
		Longueur	<b>100</b>	mm	
		Epaisseur	<b>0,95 - 1,00</b>	mm	
		Diametre	<b>25</b>	mm	
		Temps de cuisson min <b>See cooking instruction on package</b>			
<b>Caractéristiques Chimiques</b>			<b>Caractéristiques Microbiologiques</b>		
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
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes ( pour 100 gr de pâtes)</b>			<b>G.D.A. - REG 1169 / 2011</b>		
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%
<b>Caractéristiques Organoleptiques</b>			<b>Caractéristiques Techniques</b>		
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 80 - 90 %		

 <b>PASTA BERRUTO</b>	<b>PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE</b>		
<b>Ingredients</b>	Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %		
<b>Marque</b>	<b>ITALPASTA</b>	<b>Poids Net</b>	<b>g. 250</b>
<b>Emballage</b>			Etui carton
<b>Allergènes</b>	<p><b>Ce produit contient du Gluten ( Blé dur). Peut contenir des traces d'oeufs</b></p>		
	<p>Pasta Berruto déclarent que la liste des allergènes est conforme à la réglementation de l'UE, en outre tous les produits ne contiennent pas de traces de noix de cajou, de noix de pin et de noix de coco</p>		
<b>Conservation</b>	En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeurs et loin des legumes et du riz		
<b>Origine : ITALIE</b>	<p>Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie</p>		
<b>Déclarations</b>	<p>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).</p>		
	<p>Etui carton : Apte au contact alimentaire selon règlement UE 1935/2004 et modifications</p>		
<b>Cuisson</b>	au four pendant 20/25 minutes à 180 ° -200 ° C		
<b>Corps étrangers</b>	contrôle effectué pour les matériaux métalliques avec des Metal Detector		
<b>Pesticides Contaminants Métaux lourds</b>	Limites inférieures aux exigences du CODEX ALIMENTARIUS		
<div style="text-align: right;">   </div>			
<p>Crée le 11/02/2019 Validité 24 mois</p>	<p>Revision: Rev 14 30/08/2017</p>		<p>STD 01</p>