

		PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE					
Ingredients		Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %					
Marque		ITALPASTA		Poids Net			
Emballage		Polipropilene (PP)		500 g			
D.L.U.O.		36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 etiquette sur chaque palette					
Format		Mesures					
111 Vermicelli		Longueur 13-15 Largeur Hauteur Epaisseur Diametre 1,1 Temps de cuisson min 5-6					
Caractéristiques Chimique			Caractéristiques Microbiologique				
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%	
	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 Organoleptique			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 %

	<p>PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE</p>		
<p>Ingredients</p>	<p>Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %</p>		
<p>Marque</p>	<p>ITALPASTA</p>	<p>Poids Net</p>	<p>500 g</p>
<p>Emballage</p>	<p>Polipropilene (PP)</p>		

<p>Allergènes</p>	<p>Ce produit contient du Gluten (Blé dur). Peut contenir des traces d'oeufs</p>
<p>Conservation</p>	<p>En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeurs et loin des legumes et du riz</p>
<p>Origine : ITALIE</p>	<p>Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie</p>
<div style="text-align: right; margin-right: 100px;">  </div> <div style="text-align: right; margin-right: 50px;">  </div>	
<p>23/01/2018</p>	<p>Rev 11a - 26/04/16 - Validité 24 mois</p>