

		PATES ALIMENTAIRES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUES			
Ingredients (STD 10)		Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %			
Marque		Italpasta		Poids Net	
Emballage				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 Cendres % s.s. max 0,90 Protéines (N x 5,70) % s.s. min 11,50 Lipides % 1,10 Acidité sulfurique % max 0,05 Blé tendre % max 3			Flore totale u.f.c. / g max 50000 Coliformes totaux u.f.c. / g max 100 Bacillus Cereus u.f.c. / g max 100 Staphylococcus Aureus u.f.c. / g max 100 Salmonella spp u.f.c. / g in 25 g. Absent 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 Matières grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Fibres alimentaires Protéines Sel		kj / kcal 1476 / 348 % 1,1 % 0,1 % 71 % 3,5 % 3 % 12 % 0,01		Kcal 2000 17,4% g 70 1,6% g 20 0,5% g 260 27,3% g 90 3,9% g (24) (n.a.) g 50 24,0% g 6 0,2%	
Caractéristiques Organoleptiques			Caractéristiques Techniques		
Apparence : Typique du Format Couleur : Ambre-Jaune Goût : Pure, légèrement sucré			Pates cassées max 5% Pates étrangères max 2% Corps étrangers Absent Absorption moyenne de l'eau 90 - 100 %		

	PATES ALIMENTAIRES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUES		
Ingredients (STD 10)	Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %		
Marque	Italpasta	Poids Net	3 Kg
Emballage		LDPE	

Allergènes	Ce produit contient du Gluten (Blé dur), peut contenir des traces de soja.
Conservation	En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeurs et loin des légumes et du riz
Origine : ITALIE	Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie
Certification Biologique	 
Declaration	<p>Pesticides : Conforme à la réglementation UE BIO Contaminants et Métaux Lourds : Conforme à réglementation UE</p> <p>Les ingrédients utilisés pour la fabrication de nos pâtes ne sont pas issus ou dérivés d'OGM. Nos pâtes alimentaires ne contiennent pas d'ingrédients ionisés.</p>
Crée le 16/03/2021 Validité 24 mois	<p>Revision: Rev 15 26/08/2019 STD 10</p> <div style="text-align: right;">   </div>