

		<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>				<b>g. 250</b>	
<b>D.L.U.O.</b>		24 mois - Lot et DLUO sur carton- EAN 128 etiquette sur chaque palette			
<b>Format</b>		<b>Mesures</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 Chimique</b>			<b>Caractéristiques Microbiologique</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 Organoleptique</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>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>			Cardboard Box

<b>Allergènes</b>	Ce produit contient du Gluten ( Blé dur). Peut contenir des traces d'oeufs	
<b>Conservation</b>	En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeurs et loin des legumes et du riz	
<b>Origine : ITALIE</b>		
<div style="text-align: right; margin-right: 50px;">  </div> <div style="text-align: right; margin-right: 50px;">  </div>		
29/04/2016	Rev 11a - 26/04/16 - Validité 24 mois	STD 01