



		PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE			
Ingredients		Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %			
Marque		ITALPASTA		Poids Net	
Emballage				g. 250	
D.L.U.O.		24 mois - Lot et DLUO sur carton- EAN 128 etiquette sur chaque palette			
Format		Mesures			
		Cannelloni			
		Longueur		100 mm	
		Epaisseur		0,95 - 1,00 mm	
		Diametre		25 mm	
		Temps de cuisson min See cooking instruction on package			
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 80 - 90 %		

	PATES DE SEMOULE DE BLE DUR DE QUALITE SUPERIEURE		
Ingredients	Semoule de blé dur de qualité supérieure 100 %		
Marque	ITALPASTA	Poids Net	g. 250
Emballage			Cardboard Box

Allergènes	Ce produit contient du Gluten (Blé dur). Peut contenir des traces d'oeufs	
Conservation	En lieu frais (max 25°), sec, propre, sans odeurs et loin des legumes et du riz	
Origine : ITALIE		
<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