FICHE TECHNIQUE

Emballage		Politene ((LDPE)				
D.L.U.O.	3	36 mois - Lot et DLUO sur sachet - EAN 128 etiquette sur chaque palette					e palette
Format		Mesures					
			Longueur				
43			Largeur			(A	
			Hauteur	6,8			
Chifferini Lisci/Coquillettes			Epaisseur	1,1		6	
			Diametre	3,2			· Ka
		Temps	de cuisson min	6			1 9
Caractéristiques Chimique			Caractéristi	ques Microb	oiolog	jique	
Humidité %	max	12,50	Flore to	tale u.f.c./g		max	50000
Cendres % s.s.	max	0,90	Coliformes	totaux u.f.c. / g	g	max	100
Protéines (N x 5,70) % s.s.	min	11,50	Bacillus C	Cereus u.f.c. / g		max	100
Lipides %		1,10	Staphilococc	us Aureus u.f.c	. / g	max	100
Acidité sulfurique %	max	0,05	Salmonel	la spp u.f.c. / g		in 25 g.	Absent
Blé tendre %	max	3	Moisiss. et	levures u.f.c. /	g	max	5000
Valeurs nutritionnelles moyenne	- (no.	100 av	do pôtoo)			0.0.4	4450 / 2044
Valeur Energetique	s (por	ar roo gr	kj / kcal	1476 / 348	Kcal	2000	17,4%
Matières grasses			%	1,1	g	70	1,6%
dont acid	es gras	saturés	%	0,1	g	20	0,5%
Glucides	J		%	71	g	260	27,3%
do	nt sucre	es	%	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			Caractéristi	ques Tecniq	ues		
Apparence : Typique du Format				es cassées		max	5%
			Pates	étrangeres		max	2%
Couleur : Ambre-Jaune Goût : Pure, légèrement sucré			Corps étrangers			Absent	
Cour. Fure, regerentent sucre			Absorption I	moyenne de l'e	au		90 - 100 %

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	Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 -