

## CARACTERISTIQUES ET VALEURS NUTRITIONNELLES

<i>Caractéristiques Chimique</i>				<i>Caractéristiques Microbiologique</i>			
Humidité	%	max	12,50	Flore totale	u.f.c. / g	max 50000	
endres % s.s. (moyenne sur les 3 couleurs)			1,10	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	
<i>Valeurs nutritionnelles moyennes ( pour 100 gr de pâtes)</i>				<i>G.D.A. - REG 1169 / 2011</i>			
Valeur Energetique			kJ / kcal 1476 / 348	Kcal	2000	17,4%	
Matières grasses			%	g	70	1,6%	
		dont acides gras saturés	%	g	20	0,5%	
Glucides			%	g	260	27,3%	
		dont sucres	%	g	90	3,9%	
Fibres alimentaires			%	g	( 24 )	( n.a. )	
Protéines			%	g	50	24,0%	
Sel			%	g	6	0,2%	
<i>Caractéristiques Organoleptique</i>				<i>Caractéristiques Techniques</i>			
Apparence : Typique du Format				Pates cassées			max 5%
Couleur : jaune ambré, verte , rouge				Pates étrangères			max 2%
Arôme : typique du produit				Corps étrangers			Absent
				Absorption moyenne de l'eau			90 - 100 %

<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>	Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie