

CARACTERISTIQUES ET VALEURS NUTRITIONNELLES

<i>Caractéristiques Chimique</i>			<i>Caractéristiques Microbiologique</i>		
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
<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	%	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%
<i>Caractéristiques Organoleptique</i>			<i>Caractéristiques Techniques</i>		
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		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 - 10022 - Carmagnola - Italie