

## 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 %	

<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 légumes et du riz
<b>Origine : ITALIE</b>	Fabriqué par: Pasta Berruto Spa via Sommariva 139/141 - 10022 - Carmagnola - Italie