



F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA

SP-0SX6011

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Catégorie	Pâtes alimentaires de semoule de blé dur	
Denomination commerciale	Spaghettini foodservice Kg 3	
Référence	0SX6011	
Nom du produit	SPAGHETTINI N.11	
Poids net	3 Kg	
Informations complémentaires	-	

EMBALLAGE

Emballage primaire	Film complexe en Polypropylène
Emballage secondaire	Carton ondulé

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Ingrédients	Semoule de blé dur
Allergènes (Contenus dans la recette, Reg. UE 1169/2011 et mod. succ.)	Blé. Peut contenir du soja et de la moutarde
Origine des matières premières	Blé cultivé en UE et Hors UE.
Pays de meunerie	Moulu en Italie
Date de Durabilité Minimale (DDM)	36 mois
Modalité de conservation	Conserver à l'abri des sources de chaleur, de la lumière et éviter les endroits humides
Méthodes de préparation	
Temps de cuisson	9 minutes – al dente 7 minutes

PROCESSUS DE PRODUCTION

1. Réception et acceptation du grain	5. Extrusion de pâtes
2. Meunerie	6. Couper
3. Transfert de la semoule aux machines à pétrir	7. Séchage lent
4. Pétrir la semoule avec de l'eau	8. Emballage

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUE

Humidité	< 12,50%
Cendres sur la matière sèche	Max. 0,90%
Acidité	< 4°

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

Énergie	1490 kJ/351 kcal
Grasses	1,5 g
- dont: acides gras saturés	0,3 g
Glucides	69,0 g
- dont: sucres	3,4 g
Fibres alimentaires	2,9 g
Protéines	14,0 g
Sel	0,0 g

RÉFÉRENCES NORMATIVES

Pâtes et farines	conformes au décret italien DPR n°187 du 09/02/2001
Pesticides	conformes au Reg. CE 396/2005 et mod. successives
Mycotoxines et métaux lourds	conformes au Reg. CE 2023/915 et mod. successives



F.Ili De Cecco di Filippo Fara San Martino SpA

SP-0SX6011

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

Aspet	Couleur	Odeur	Saveur	Consistance
Caracteristique, regulier	Jaune claire	Typique sans odeur étrangère	Typique amidon	Bonne structure consistante et homogène