

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pâtes alimentaires de Qualité Supérieure

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 3.000 kg

**Liste des ingrédients :** 100% semoule de BLE dur de qualité supérieure

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SEMOULE DE BLE DUR	France

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 60]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080

**Allergènes majeurs :** Gluten

**Traces d'allergènes :** Oeuf

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** Pâtes alimentaires, non cuites ni farcies ni autrement préparées, ne contenant ni oeufs ni farine ou semoule de froment [blé] tendre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cendres	1.1 %	Humidité	12.5 %

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Ouvrir le sac avec précaution, afin de refermer proprement. Plonger les pâtes dans un grand volume de liquide bouillant un peu salé (1 volume de pâtes pour au moins 10 volumes de liquide). Egoutter et rincer après de 10 min de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les linguine se présentent le plus souvent en sauce. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permet également de les accommoder en gratins ou en wok, avec des petits légumes et des petits dés de viande, de poissons ou des crustacés, après une première cuisson à grande eau. Rendement : Rendement de 2,4 en poids. Soit 85 g de macaroni crues pour plus de 200 g cuites. Environ 35 portions par sac de 3 kg.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
1,505	355	1.9	0.3	70	4.5	3	13	0.02

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.84

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	3	3.13	1	Sachet			3660861902690
Couche	144	0	48	Sachet	12		
Palette	576	0	192	Sachet	48	1200x800x1100	3660861902713
Colis	12	12.5	4	Sachet		305x65x440	3660861902706
Pièce unitaire	3	0	1	Sachet			
Pièce	3	0	1	Sachet			