



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pâtes de semoule de BLÉ dur de qualité supérieure

**Descriptif produit :** Semoule de blé dur. Colis de 4 paquets

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 4.000 Paquet / Terrine de 3.000 kg

**Liste des ingrédients :** Semoule de BLÉ dur de qualité supérieure

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de BLÉ dur de qualité supérieure	Union Europ., Hors UE

**Pays de transformation :** Italie

**N° d'agrément :** 058CH1081

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

**Allergènes majeurs :** Gluten

**Traces d'allergènes :** Moutarde, Soja

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

**Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans porc

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19021100 - Pâtes alimentaires non cuites ni farcies ni autrement préparées, contenant des oeufs

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité totale	4 %	Humidité	12.5 %
Cendres	0.9 %		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Plonger les pâtes dans un grand volume de liquide bouillant légèrement salé (1 volume de pâtes pour au moins 10 volumes de liquide). Egoutter et rincer après 8 à 11 minutes de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser avant de servir en garniture chaude. Les Linguine s'accordent parfaitement en sauce. Grâce à leur forme et leur tenue exceptionnelle elles s'accrochent parfaitement avec des petits légumes et des petits dés de viande, du poisson ou des crustacés.  
Rendement : Rendement de 2,4g en poids. Soit 85 g de linguine 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							
1,490	351	1.5	0.3	69	3.4	2.9	14	0

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 9.33

**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
Colis	12	12.62	4	Paquet / Terrine		312x232x235	8001250700070
Couche	144	0	48	Paquet / Terrine	12		
Paquet	3	3.06	1	Paquet / Terrine			8001250180070
Palette	720	757.2	240	Paquet / Terrine	60	1200x800x1319	
Pièce	3	0	1	Paquet / Terrine			