



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pâtes alimentaires

Descriptif produit : Semoule de blé dur de qualité supérieure.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients semoule de BLÉ dur. Peut contenir d'œufs et moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Moutarde, Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Végétalien, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19021910 - 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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	300 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	260 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	300 système métrique		

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 carton avec précaution, afin de le refermer proprement. Mise en œuvre classique : déposer successivement dans un plat une couche de béchamel, la lasagne, une couche de sauce bolognaise. Empiler plusieurs couches et terminer avec de la béchamel. Parsemer de fromage râpé. Cuire 35 min à four chaud (200°C). Rendement : Avec 2 feuilles (26,6 x 21,6 cm) de pâte par niveau dans un plat de cuisson GN 1/1, on obtient soit 6 plats à 4 couches de pâtes, soit 8 plats à 3 couches de pâtes par carton. 1 ration = entre 250 et 300 g de produit fini.

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							
1,500	359	1.5	0.1	70	4	2.5	13	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.67

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	5	5.5	1	Colis		300x300x260	8711100662808
Couche	80	0	16	Colis	16		3011366072317
Palette	320	352	64	Colis	64	1200x800x1190	88410127157002
Pièce	0.1	0	0.02	Colis			