

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : pâtes alimentaires de qualité supérieure

Descriptif produit : Semoule de blé dur de qualité supérieure. 20 à 30 portions. Colis de 9 paquets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 9.000 Paquet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : 100% semoule de BLE dur de qualité supérieure. Contien du GLUTEN.
Peut contenir des traces d'œuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur	France

Pays de transformation : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif

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 contenantni oeufs ni farine ou semoule de froment [blé] tendre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	70 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	130 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	212 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 oeuvre 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 4 feuilles (20,5 x 12 cm) de pâte par niveau dans un plat de cuisson GN 1/1, on obtient près de 2 plats à 3 couches de pâtes. 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							
1,548	365	2	0.4	72	3.7	3.6	13	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.50

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
Pièce unitaire	1	0	1	Paquet			
Couche	90	0	90	Paquet	10		
Paquet	1	1.05	1	Paquet			3038353024609
Palette	360	414.8	360	Paquet	40	1200x800x1046	3038357110872
Colis	9	9.74	9	Paquet		400x215x224	03038358101176