

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** spécialité céréalière à base de semoule de blé dur et de blanc d'œufs

**Descriptif produit :** Semoule de blé dur de qualité supérieure, blanc d'œuf. +/- 58 portions de 200 g\*

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Semoule de BLE dur de qualité supérieure, blanc d'ŒUFS (1%). Contient du gluten et des oeufs. Peut contenir du soja, de la moutarde

Ingrédients principaux / primaires	Origines
semoule de blé dur	France
blanc d'oeuf	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 92]

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

**Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf

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

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	100 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	560 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	340 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 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) le temps indiqué par le fabricant (6 minutes 30). Egoutter, assaisonner et personnaliser. Puis rafraîchir, couvrir et réserver en chambre froide. Replonger les pâtes environ 1 minute dans l'eau bouillante avant de servir en garniture chaude ou les placer dans un four de remise en température. Les fusilli se présentent le plus souvent nature. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permettent également de les accommoder en gratins, avec des petits légumes et des petits dés de viande, de poisson ou des crustacés, après une première cuisson à grande eau. Rendement : Rendement de 2,3 en poids. Soit 85 g de fusilli crus pour plus de 200 g cuits. Environ 60 portions par sac de 5 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							
1,573	371	1.8	0.3	74	2.8	3.4	13	0.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 7.22

**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	5.06	1	Sachet		560x340x70	3038358136482
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3038350242907
Couche	30	0	6	Sachet	6		
Palette	270	297.54	54	Sachet	54	1200x800x1010	3038357143658
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			