

Spaghetti Ultra-Résistantes en sac 5 kg PANZANI PLUS

Article : 34181



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

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. +/- 79 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
- 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, 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 07:31

N° de version : 10.8

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

des oeufs

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	70 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	385 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	249 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

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 (11 minutes). 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 spaghetti se présentent le plus souvent en sauce. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permettent également de les accommoder en gratins, 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 3,1 en poids. Soit 85 g de spaghetti 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

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	5.03	1	Sachet		385x249x70	3038358112332
Sachet	5	5.03	1	Sachet			3038350245007
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	720	755.298	144	Sachet	144	1200x800x990	03038357121137
Pièce	5	0	1	Sachet			