

Spaghetti aux oeufs en sac 5 kg PANZANI

Article : 43404



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 : pâtes alimentaires aux œufs

Descriptif produit : Semoule de blé dur de qualité supérieure, oeufs 13,9%. +/- 65 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, OEUFS (14%). Contient du gluten et de l'oeuf. Peut contenir du soja, de la moutarde

Œufs : codification du mode d'élevage : 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur	France
Oeufs	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

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 08:25

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). Egoutter et rincer après 7 min 30 à 8 min 30 de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les spaghetti aux oeufs se présentent le plus souvent en sauce. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permet également de les accommoder en gratins ou en wok, 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 2,6 en poids. Soit 75 g de spaghetti crues pour plus de 200 g cuites. Environ 65 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							
1,542	364	3.3	0.9	68	3	3.3	14	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.24

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		385x249x110	03038358112325
Sachet	5	5.03	1	Sachet		110x249x385	3038350945006
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	720	724.32	144	Sachet	144	1200x800x780	03038357121120
Pièce	5	0	1	Sachet			