



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Semoule de blé dur de qualité supérieure  
**Descriptif produit :** Sac de 5 kg  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg  
**Liste des ingrédients :** BLE dur

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 73]  
**N° d'agrément :** FR 73 065 131 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360  
**Allergènes majeurs :** Gluten  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**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 :** 11031110 - Gruaux et semoules de froment [blé] dur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	15.5 % (inférieure ou égal)		

## 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 :** La semoule fine peut se cuire dans toute sorte de liquide : lait, bouillon de volaille ou de légumes, vin, jus de fruits. Verser la semoule fine en pluie dans un liquide bouillant et remuer pendant les 10 minutes de cuisson, pour rendre la préparation bien homogène. En soupe : 20 g par assiette de 250 ml, en bouillie : 30 g pour 1/4 de litre de liquide et en gâteau : 40 g pour 1/4 de litre de lait. travaillée en panification ou pour fabriquer des pâtes fraîches, la semoule fine remplace tout ou partie de la farine classique, pour des saveurs brut de blé et des textures plus légères. A utiliser pour les gratins de légumes légers, en procédant comme pour une sauce béchamel.  
Rendement : 5 kg = 250 assiettes de potage, près de 42 litres de bouillie, plus de 300 portions de 100 ml de desserts à la semoule.

## 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							
1,526	360	2	0.3	72	2	3	12	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.00

**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	5.15	1	Sachet		250x400x80	13252971250517
Sachet	5	5.15	1	Sachet			3252971250510
Couche	45	0	9	Sachet	9		
Palette	540	562	108	Sachet	108	1200x800x1100	23252971250514
Pièce	5	0	1	Sachet			