

# Torti en sac 5 kg EPISAVEURS

Article : 45731



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâtes alimentaires de qualité supérieure
- Descriptif produit :** +/- 65 portions de 200 g
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Semoule de BLÉ dur de qualité supérieure, peut contenir des trace d'œufs

Ingrédients principaux / primaires	Origines
semoule de blé dur	France, Union Europ.

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 13, 92]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Oeuf
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- 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
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19021910 - Pâtes alimentaires, non cuites ni farcies ni autrement préparées, ne contenant ni œufs ni farine ou semoule de froment [blé] tendre



**EpiSaveurs**  
groupe pomona

# Torti en sac 5 kg EPISAVEURS

Article : 45731

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 % (<=12.5)	Cendres	1.1 % (<=1.1)
Acidité totale	0.05 % (<=0.05)	Métaux lourds	10 mg/kg (10)
Pesticides	10 (10 ppm)	Déoxynivalénol	750 µg/kg (750 µg/Kg)
Zéaralénone	100 µg/kg (100 µg/Kg)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**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). Egoutter et rincer après : de 17 à 19 minutes de cuisson pour le fournisseur A31, 7 minutes pour le fournisseur A23, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les torti 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 poissons ou des crustacés, après une première cuisson à grande eau. Rendement : Rendement de 2,3 à 2,9 en poids. Soit 75 g de torti 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							
1,531	361	2	0.4	72	3.7	3.6	12	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.00

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** Légumes secs féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 10 sur 20



**EpiSaveurs**  
groupe pomona

# Torti en sac 5 kg EPISAVEURS

Article : 45731

## 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	5.05	1	Sachet		560x340x100	3061435101868
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3061435001861
Couche	30	0	6	Sachet	6		
Palette	270	0	54	Sachet	54	1200x800x1010	3061435201865
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			