



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâte alimentaire de qualité supérieur
- Descriptif produit :** +/- 70 portions de 200 g
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Semoule de BLE dur de qualité supérieure

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de blé dur de qualité supérieure	Hors UE, Italie

- Pays de transformation :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Moutarde, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19021910 - Pâtes alimentaires, non cuites ni farcies ni autrement préparées, ne contenant ni oeufs ni farine ou semoule de froment [blé] tendre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 % (≤ 12,50%)	Cendres	1.1 % (< 1,10%)
Acidité totale	0.05 % (≤ 0,05%)	Plomb	0.2 mg/kg (Règlement CE 396 / 2005)
Cadmium	0.18 mg/kg (Règlement CE 396 / 2005)	Aflatoxine B1	2 µg/kg (Règlement CE 1881 / 2006)
Aflatoxine B1-B2-G1-G2	4 ppb (Règlement CE 1881 / 2006)	Ochratoxine	3 ppb (Règlement CE 1881 / 2006)
Déoxynivaléol	750 µg/kg (Règlement CE 1881 / 2006)	Zéaralénone	75 µg/kg (Règlement CE 1881 / 2006)

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 : 10 min de cuisson pour le fournisseur A31, 9 minutes de cuisson pour le fournisseur F23, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les tagliatelles 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 2,3 à 2,9 en poids. Soit 85 g de tagliatelles crues pour plus de 200 g cuites. Environ 70 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							
1,505	355	1.5	0.3	72	3.2	2.7	12	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.00

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	5.595	1	Sachet		392x298x295	
Sachet	5	5.595	1	Sachet			3061435005210
Couche	40	0	8	Sachet	8		
Palette	200	224	40	Sachet	40	1200x800x1700	
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			