



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâtes alimentaires de qualité supérieure aromatisées à la tomate et aux épinards
- Descriptif produit :** Pâtes naturelles, pâtes aromatisées à la tomate et pâtes aromatisées aux épinards. Semoule de blé dur de qualité supérieure. +/- 28 portions de 200 g
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 2.000 kg
- Liste des ingrédients :** Semoule de BLE dur de qualité supérieure, tomate en poudre (3%), épinard en poudre (2%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de blé dur de qualité supérieure	Italie
Tomate en poudre	Italie
Epinard en poudre	Hongrie

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 % (\leq 12,50%)	Cendres	1.1 % (< 1,10%)
Acidité totale	0.05 % (\leq 0,05%)	Plomb	0.2 mg/kg (Règlement CE 396 / 2005)
Cadmium	0.18 mg/kg (Règlement CE 396 / 2005)	Aflatoxine B1	2 μ g/kg (Règlement CE 1881 / 2006)
Aflatoxine B1-B2-G1-G2	4 ppb (Règlement CE 1881 / 2006)	Ochratoxine	3 ppb (Règlement CE 1881 / 2006)
Déoxynivalénol	750 μ g/kg (Règlement CE 1881 / 2006)	Zéaralénone	75 μ g/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 : de 17 min à 19 min de cuisson pour le fournisseur A31, 7 minutes de cuisson pour le fournisseur F23, 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 permet 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 torti 3 couleurs crues pour plus de 200 g cuites. Environ 28 portions par sac de 2 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
Sachet	2	2.031	1	Sachet			3061435005241
Couche	24	0	12	Sachet	12		
Palette	408	446	204	Sachet	204	1200x800x1700	
Box	216	0	108	Sachet			
Colis	2	2.031	1	Sachet		800x90x100	13061435005248
Pièce unitaire	2	0	1	Sachet			
Pièce	2	0	1	Sachet			