



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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
semoule	France, Union Europ.
semoule de BLÉ dur de qualité supérieure	France

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 13, 92]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095

**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 oeufs ni farine ou semoule de froment [blé] tendre



**EpiSaveurs**  
groupe pomona

# Penne Rigate en sac 5 kg EPISAVEURS

Article : 46289

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 % (<=12.5)	Cendres	1.1 % (<=1.10)
Acidité totale	0.05 % (<=0.05)	Métaux lourds	10 mg/kg (10)
Pesticides	10 (10 ppm)	Déoxynivaléol	750 µg/kg (750 ug/kg)
Zéaralénone	100 µg/kg (100 ug/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 16 min à 18 min de cuisson pour le fournisseur A31, 7 minutes pour le fournisseur F23, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide ou en garniture chaude. Les penne rigate se présentent le plus souvent en sauce. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permettent également de les passer en wok ou 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 penne rigate crus pour plus de 200 g cuits. 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

# Penne Rigate en sac 5 kg EPISAVEURS

Article : 46289

## 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	5	5.05	1	Sachet			3061435001885
Couche	30	0	6	Sachet	6		
Palette	300	0	60	Sachet	60	800x1200x1000	
Box	150	0	30	Sachet			
Colis	5	5.04	1	Sachet		505x325x80	3061435101882
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			