



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Spécialités céréalières

**Descriptif produit :** Spécialité à base de céréales. +/- 69 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 filière Alpina, farine de BLE tendre, OEUFS frais plein air, sel

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur	France
Oeuf	France

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 73]

**N° d'agrément :** FR 73 065 131 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Soja

**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 : 19021100 - Pâtes alimentaires non cuites ni farcies ni autrement préparées, contenant des oeufs

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 % (inférieur ou égale)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** 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 au moins 20 minutes de cuisson. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les crozets naturels se présentent le plus souvent en gratin, après une première cuisson à grande eau, et façon risotto, avec des petits légumes et des petits dés de viande, de poissons ou des crustacés. Rendement : Rendement de 2,75 en poids. Soit 75 g de crozets naturels crus pour plus de 200 g cuits. 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							
1,546	365	3	0.8	70	2	3	13	0.25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.33

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	5.04	1	Sachet		400x250x80	13252972580514
Sachet	5	5.04	1	Sachet		400x250x80	3252971580518
Couche	45	0	9	Sachet	9		
Palette	540	0	108	Sachet	108	1200x800x1100	23252972580511
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			