



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâte de semoule de blé dur aux oeufs. Surgelée.
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuite. Fabriquée en Italie. Epaisseur 1,5 mm. 45 x 24 cm. Semoule de blé, oeuf. Carton de 26 plaques, soit 5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** semoule de BLÉ dur 72%, eau, ŒUFS frais 10%

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Semoule de BLÉ	Italie

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** IT.320.L CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Moutarde, Soja
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, 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 :** 19023090 - Pâtes alimentaires, cuites ou autrement préparées (à l'excl. des pâtes alimentaires farcies ou séchées)

Atouts

Atout : Produit permettant de multiples recettes : lasagnes, cannelloni, terrine, etc...
Fabriquées en Italie, ce sont des pâtes fraîches cuites et surgelées directement après cuisson pour une meilleure qualité gustative

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - durée de conservation après décongelation 24h

Mise en œuvre : Avec ou sans décongelation, se travaille comme une pâte fraîche.

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							
904	216	1.8	0.5	41	0.9	3.1	8.6	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.78

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Couche	30	0	6	Colis	6		
Palette	630	705.6	126	Colis	126	1200x800x1620	
Colis	5	5.6	1	Colis		494x264x70	8001353805481
Sachet	2.5	2.58	0.5	Colis			8001353988764