



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâtes alimentaires QS biologiques
Descriptif produit : Produit issu de l'agriculture biologique. +/- 60 portions de 200 g
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients : semoule de qualité supérieure de BLE dur issu de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de BLE dur biologique	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 07]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080
Allergènes majeurs : Gluten
Traces d'allergènes : Oeuf, Soja
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Bio

Article : 60343

Bio AB :

Oui

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 % (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

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 8 min 30 à 9 min 30 de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les spaghetti 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 2,7 en poids, soit 75 g de spaghetti crues pour plus de 200 g cuites. 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							
1,475	348	2	0.3	70	2.5	3	11	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.50

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	5	5.04	1	Sachet			3252970006026
Couche	80	0	16	Sachet	16		
Palette	560	589	112	Sachet	112	1200x800x950	23252970006020
Colis	5	5.04	1	Sachet		280x280x90	3252970006026
Pièce	5	0	1	Sachet			