



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 :** Produit issu de l'agriculture biologique. Spécialité à base de céréales. +/- 70 portions de 200g
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Semoule de BLE dur de qualité supérieure, farine de BLE tendre, OEUFs : issus de l'agriculture biologique
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 0 - Bio

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de BLE dur biologique	France
Farine de BLE tendre	France
OEUF	France

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 05/04/2024 16:12

N° de version : 14.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

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
Labels :	Bio
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 :	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 égal)		

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 pouvoir le 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 au moins 20 minutes de cuisson. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Le Crozet se présente le plus souvent en gratin, après une première cuisson à grande eau, et façon risotto, par absorption totale, 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 Crozet 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							
1,563	369	3	0.9	73	3	3	11	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.67

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	5.046	1	Sachet		220x110x280	13252970008607
Sachet	5	5.046	1	Sachet			3252970008600
Couche	75	0	15	Sachet	15		
Palette	525	529.83	105	Sachet	105	1200x800x1000	23252970008604
Pièce	5	0	1	Sachet			