



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pâtes de blé dur intégral bio. Cuite en eau légèrement salée. Surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuite. Fabriquée en Italie. Semoule complète de blé dur issue de l'agriculture biologique.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	semoule de BLÉ dur intégral*, eau, sel * ingrédients biologiques

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
semoule de blé dur intégral bio	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
Traces d'allergènes :	Crustacés, Lait, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 04/03/2024 11:32

N° de version : 4.11

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

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, 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 : Des pâtes made in Italie pour un gain de temps et un maximum de saveurs
Produit issu de l'agriculture biologique et rentrant dans les quotas de la loi Egalim

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 : Sans décongelation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse. | Sans décongelation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur 99°C. | Décongelation à 0+3°C en chambre froide, le produit s'utilise directement dans des préparations froides ou chaudes.

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							
751	178	1.2	0.2	33	1.1	4.9	6.8	0.19

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.67

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
Couche	45	0	45	Sachet	9		
Sachet	1	1.1	1	Sachet			8001353992303
Palette	405	452	405	Sachet	81	1200x800x1770	
Colis	5	5.5	5	Sachet		380x250x180	8001353808864