



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** pâte alimentaire de qualité supérieure
- Descriptif produit :** Produit issu d'exploitations de Haute Valeur Environnementale. Semoule de blé dur de qualité supérieure
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** semoule de BLE dur de qualité supérieure, issu d'exploitations certifiées HVE

Ingrédients principaux / primaires	Origines
semoule de blé dur	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 73]
- N° d'agrément :** FR 73 065 131 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Oeuf

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

**Labels :** Haute Valeur Environnementale

**Bio AB :**

**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
Aflatoxine B1	2 µg/kg (inférieur ou égal)	Humidité	12.5 % (inférieur ou égal)
Zéaralénone	75 µg/kg (inférieur ou égal)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

## 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							
1,526	360	2	0.3	72	2	3	12	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.00

**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	5.044	1	Sachet			3252970009362
Colis	5	5.044	1	Sachet		605x325x90	13252970009369
Couche	30	0	6	Sachet	6		
Palette	240	268	48	Sachet	48	1200x800x950	23252970009366