

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâtes au blé dur.

Savoir / Goût	Après cuisson, goût typique du produit	Tolérance(s)	/
Texture	"Al dente", élastique mais non collante	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Longueur : 40mm (+/- 5 mm), épaisseur : 1,20 mm, diamètre : 15 mm

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 36 mois dans un endroit frais et sec.

AMBIANT

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi.

Vous pouvez vous reporter aux conseils de préparation inscrites sur l'emballage sachet.

INGREDIENTS

 Semoule de **blé** dur, eau.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.

DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	OUI	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- **Origine produit fini:** Italie
- **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1491	Energie (kcal)	352
Matières grasses (g)	1,8	dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	69	dont sucres (g)	3,3
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	14
Sel (g)	0		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile	< 10 000 ufc/g	Staphylocoque aureus	< 100 ufc/g
Entérobactéries	< 10 ufc/g	Levures et moisissures	< 1 000 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 20 sachets		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique mat en polypropylène	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	8006680040193	/
Poids net (Kg)	500 g	10,00	210
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	10,70	246
Dimensions L x l x h (mm)	/	494 x 244 x 386	1200 x 800 x 1310
EAN 128	/	OUI	OUI
Palettisation	Unités / palette 420	Cartons / couches 7	Couches / palette 3
			Cartons / palette 21

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.