



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

FUSILLI NATURE 1KG SURG

FUSILLI NATURE 1KG

FICHE TECHNIQUE

Création: 09/08/2022

Mise à jour: 02/05/2024

Code Article: 4540FUSI

Code Douane: 19021990

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fusilli - Pâtes de blé dur. Cuites en eau légèrement salée. Produit IQF.
Produit micro-ondable.

Saveur / Goût	Après cuisson, goût typique du produit	Tolérance(s)	/
Texture	"Al dente"	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Poids unitaire 2.3 g (+/- 0.5 g) - Longueur : 40 mm (+/- 5mm)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 24 mois à -18°C
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 24h.
Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 24h.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

- Traditionnel : Plongez les pâtes encore surgelées dans l'eau bouillante salée pendant 1 minute ("al dente") puis égoutter.
- Poêle : Mettre 2 à 3 cuillères à soupe d'eau dans une poêle, verser le produit surgelé avec une sauce de votre choix et laisser cuire 3 à 4 minutes.
- Micro-ondes : Verser votre portion de pâtes surgelées ainsi que la sauce choisie dans une boîte adaptée et micro-ondable, placer la boîte ouverte au micro-ondes pendant 2 min. à 900W. Remplacer la boîte, couvercle fermé, 2,30 min. au micro-ondes. Mélanger les pâtes et la sauce.

INGREDIENTS

Semoule de **blé** dur, eau, sel.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Crustacés, Lait, Mollusques, Moutarde, Œufs, Poissons, Soja.



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 - Estampille sanitaire: IT 320 L CE

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	863	Energie (kcal)	206
Matières grasses (g)	1,0	dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	42	dont sucres (g)	0,9
Fibres alimentaires (g)	2,7	Protéines (g)	6,7
Sel (g)	0,05		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

FMAR	< 50 000 ufc/g	Levures	< 500 ufc/g
Moisissures	< 500 ufc/g	Entérobactéries	< 1 000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Streptococcus Faecali	< 100 ufc/g
Staphylocoque coag. +	< 100 ufc/g	Salmonelle	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 10 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 5 sachets		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet thermo-soudé en LDPE 4	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730011277	/
Poids net (Kg)	1 kg	5,00	450
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	5,30	500
Dimensions L x l x h (mm)	/	390 x 260 x 190	800 x 1200 x 2050
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	450	9	10	90

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

SCAL S.A.S. - Société des Concepts Alimentaires -
Siège social : Z.A. de Courtabœuf N°1 – 20, avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON-SUR-YVETTE
Tel : 01 69 82 85 85 – WWW.SCAL.FR