



## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

### Tagliatelles aux œufs - Précuites - Surgelées IQF

Goût : typique des pâtes aux œufs

Forme : nid de 27g (+/-3g)

Texture : « Al dente »

Calibre : Poids unitaire sachet : 1Kg

**Composition** : Semoule de blé dur, œufs 14.4%

**Allergènes** : gluten, œufs, amidon

**Contamination croisée** : Aucune

**Soumis à étiquetage OGM** : NON

**Convient à une alimentation Halal** : OUI

**Convient à une alimentation Végétarienne** (sans viande, ni poisson) : OUI



## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

FMAR	<50 000
Levures et moisissures	<500
Entérobactéries	<1000
E.coli	<5
Streptoc. Faecali	<100
Staphylocoque coagulase	<100
Salmonelle	Absence dans 25gr
Listeria monocytogenese	Absence dans 25gr
B. cereus	<100
ASR	<5

## CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / **DLUO** : 18 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet ouvert : 24 heures

Sachet fermé : 24 heures

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE**

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100gr)

Energie	277 Kcal / 1174 Kjoul
Glucides	46.6%
Lipides	3%
Protéines	10.7%

## CONSEILS D'UTILISATION :

Traditionnelle : Sans décongélation préalable, plonger les pâtes dans l'eau bouillante, légèrement salée et huilée. Porter à ébullition, laisser cuire 2 minutes puis égoutter. Servez avec votre sauce préférée.

## ▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	carton
Code article	065TAGO
Gencod EAN13	8001353803173
Origine produit	Italie
Code emballer / Estampille sanitaire	I 320 L
Code de nomenclature douanière	19023090

Inscription n° de lot	Palette + carton + unité
Inscription date de production	-
EAN128	Palette + carton

PCB (nombre de pièces/carton)	4 sachets
Emballage primaire	Sachet LDPE imprimée thermo-soudé
Poids net carton (kg)	4
Poids brut carton (kg)	4.62
Dimensions carton (mm)	390 * 260 * 250
Palettisation	72 colis (8 couches de 9)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	358
Dimensions palette (cm)	80*120