

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Pâtes au blé dur, produit sec

Goût : après cuisson, goût typique du produit
Forme : longueur : 40mm (+/-5mm), épaisseur : 1.20mm, diamètre : 15mm
Texture : « Al dente », élastique mais non collante
Calibre : sachet de 500g - 50 pièces : environ 170g

Composition : semoule de **blé** dur, eau.
Produit garanti sans OGM.

Régimes spécifiques

Allergènes : gluten
Contamination croisée : aucune
Convient à une alimentation végétarienne (sans viande ni poisson) : OUI
Convient à une alimentation Halal : OUI



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobique mésophile	<10 000 ufc/g
Staphylocoque aureus	<100 ufc/g
Entérobactéries	<10 ufc/g
Levures et moisissures	-

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM: 36 mois.
A conserver dans un endroit frais et sec.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1491 KJ / 352 kcal
Matières grasses	1.8g
<i>Dont acides gras saturés</i>	0.4g
Glucides	69g
<i>Dont sucres</i>	3.3g
Protéines	14g
Sel	0g

CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.
Vous reporter aux explications inscrites sur l'emballage sachet.

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

Unité de vente	Carton
Code article	4500RIG
Gencod EAN13	8006680040193
Origine produit	Italie
	750
Code de nomenclature douanière	19021910

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

PCB (nombre de pièces/carton)	20 sachets de 500g
Emballage primaire	Sachet plastique mat en polypropylène
Poids net carton (kg)	10.00
Poids brut carton (kg)	10.70
Dimensions cartons (mm)	494 x 244 x 386
Palettisation	21 colis (3 couches de 7)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	246.2
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 131