

TAGLIATELLE - N°82



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



🥝 Pâtes au blé dur, produit sec

Goût : après cuisson, goût typique du produit Forme: épaisseur: 0.85mm, diamètre: 65mm Texture : « Al dente », élastique mais non collante

Calibre: sachet de 250g

Ingrédients : semoule de <u>blé</u> dur, eau.

Produit garanti sans OGM.

Régimes spécifiques

Allergènes : gluten

Contamination croisée : œuf

Convient à une alimentation végétarienne (sans viande ni poisson) : OUI

Convient à une alimentation Halal: OUI





CRITERES MICROBIOLOGIO	QUES
Flore aérobie mésophile	<100 000 ufc/g
Staphylocoque aureus	<100 ufc/g
Entérobactéries	<100 ufc/g
Levures et moisissures	<1000 ufc/g

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

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)	
Energie	1554 kJ / 366 kcal
Matières grasses	1.5g
Dont acides gras saturés	0.4g
Glucides	73g
Dont sucres	4g
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	4500TAGN	
Gencod EAN13	8006680040823	
Origine produit	Italie	
Code emballeur / estampille sanitaire	-	
Code de nomenclature douanière	19021910	

Inscription no de lot	Carton + sachet
Inscription date de production	Sachet
EAN128	Palette + carton

PCB (nombre de pièces/carton)	12 sachets de 250g
Emballage primaire	Sachet plastique mat en polypropylène
Poids net carton (kg)	3.00
Poids brut carton (kg)	3.60
Dimensions cartons (mm)	420 x 150 x 285
Palettisation	56 colis (4 couches de 14)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	224
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 129

Tel: 01 69 82 85 40 - Fax: 09 72 34 93 86