

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Pâtes de blé dur, cuites en eau légèrement salée, produit surgelé

<b>Poids du produit :</b> 3 g	<b>Tolérance :</b>	+/- 0,5g
<b>Dimensions :</b> 50 mm	<b>Tolérance :</b>	+/- 5mm
<b>Saveur/Goût :</b> Après cuisson, goût typique du produit	<b>Tolérance :</b>	/
<b>Texture :</b> Al dente	<b>Tolérance :</b>	/

**Ingrédients :**

Semoule de blé dur, eau, sel.

**CONSEILS DE CONSERVATION**

DDM : 24 mois	Primaire	Secondaire	Tertiaire
<b>Durée de conservation</b>	24 mois	24 heures	24 heures
<b>Température de conservation °C</b>	-18°C	+4°C	+4°C
<b>Méthode de conservation</b>	Au congélateur	Sachet fermé	Sachet ouvert

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ**



**Allergènes :** gluten  
**Contamination croisée :** œuf, lait, poisson, crustacés, mollusques, soja, moutarde

<b>Soumis à étiquetage OGM :</b>	Non	<b>Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) :</b>	Oui
<b>Produit ionisé :</b>	Non	<b>Produit sans porc :</b>	Oui
<b>Convient à une alimentation Végétarienne :</b>	Oui	<b>Présence de présure animale :</b>	Non
<b>Produit certifié Halal:</b>	Non		

**CONSEILS D'UTILISATION**

- A manger après cuisson
- Traditionnel: plongez le produit encore surgelé dans l'eau bouillante salée pendant 1 minute ("al dente"). Égoutter et assaisonner. Pour un résultat optimal, une fois sortie de l'eau, faites revenir les pâtes dans une poêle avec la sauce choisie.
  - À la poêle: verser le produit surgelé dans une poêle avec la sauce choisie et cuire pendant 3-4 minutes.
  - Au micro-ondes: mettre les pâtes surgelées avec la sauce choisie dans un récipient spécifique avec son couvercle et cuire à 900W pendant 2-3 minutes selon la quantité.
  - Four vapeur: placer le produit congelé dans un récipient perforé. Laisser cuire pendant 3-4 minutes et assaisonner à votre goût.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)**

<b>Energie</b>	863 kJ	/	206 kcal
<b>Matières grasses</b>	1		g
<b>Dont acides gras saturés</b>	0,2		g
<b>Glucides</b>	42		g
<b>Dont sucres</b>	0,9		g
<b>Fibres alimentaires</b>	2,7		g
<b>Protéines</b>	6,7		g
<b>Sel</b>	0,05		g

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

Flore totale	< 50 000 ufc/g
Moisissures	< 500 ufc/g
Levures	< 500 ufc/g
Enterobacteries	< 1 000 ufc/g
E.coli	< 10 ufc/ g
Entérocoques fécaux	< 100 ufc/g
Staphylocoque coagulase +	< 100 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25g
Lysteria monocitogenes	Absence dans 25g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 10 ufc/g

**INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE**

Unité de vente	CARTON	PCB (nombre de pièces/carton)	5 sachet(s) de 1 Kg e	
Code article	4540PENAT	Emballage primaire	Sachet en LDPE4 transparent	
Gencod EAN13 ou 14	3520730011291	Poids net carton (kg)	5,00	
Origine produit	Italie	Poids brut carton (kg)	5,30	
Code emballer / Estampille sanitaire	/ IT 320 L CE	Dimensions cartons (L x l x h en mm)	390 x 260 x 190	
Code de nomenclature douanière	19023090	Palettisation	90 cartons (10 couches de 9 cartons)	
Inscription n° de lot	sachet, colis, palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	500	
Inscription date de production	/	Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 205	
EAN128	Carton	Oui	Palette	Oui

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