



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

PATE AUX OEUFS POUR LASAGNE 45*24CM 2.5KG SURG

PATE AUX OEUFS POUR LASAGNE 45*24CM 25KG

Code Article: 4540PATLA

Code Douane: 19021990

FICHE TECHNIQUE

Création: 08/06/2023

Mise à jour: 02/05/2024

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâtes de semoule de blé dur aux œufs.

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

Produit à poids variable: NON

Calibre: 195g (+/-5g), dimensions : 450 x 240 mm (+/-2mm) , épaisseur 1,5mm (+/-0,1 mm)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 24 mois à -18°C

Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 24h sachet fermé.

Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 24h.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable, prendre la quantité de feuilles désirée.

* Lasagnes : après avoir garni vos lasagnes, cuire au four 20 minutes à 220°C.

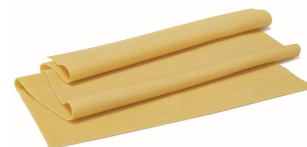
* Cannelloni : mettre une farce sur la pâte et l'enrouler. Placer les cannelloni dans un plat allant au four, couvrir de béchamel et laisser cuire pendant 10 minutes à 220°C.

INGREDIENTS

Semoule de blé dur italien 72%, œufs frais 14,4%, eau.

Allergène(s): Gluten, Œufs.

Contamination(s) croisée(s): Lait, Moutarde, Soja.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	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)	866	Energie (kcal)	207
Matières grasses (g)	1,7	dont acides gras saturés (g)	<0,5
Glucides (g)	41	dont sucres (g)	0,9
Fibres alimentaires (g)	1	Protéines (g)	6,9
Sel (g)	0,05		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 50 000 ufc/g	Levures	< 500 ufc/g
Moisissures	< 500 ufc/g	Entérobactéries	< 1 000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Streptocoques fécaux	< 100 ufc/g
Staphylocoques à coag. +	< 100 ufc/g	Salmonella	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g	Bacillus cereux	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 10 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 4 sachets de 2.5 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet transparent en LDPE4 et feuille intercalaire bleu en HDPE2	Carton	/
EAN 13 ou 14	8001353702506	8001353801766	/
Poids net (Kg)	2,5 kg	10,00	600
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	2,65	10,40	647
Dimensions L x l x h (mm)	/	497 x 257 x 117	1200 x 800 x 1320
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	240	6	10	60

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