

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâtes de blé dur, cuites en eau légèrement salée.

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

Produit à poids variable: NON

Calibre: Pièce : 3g (+/-0,5g), Dimensions : 50mm (+/- 5 mm)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 24 mois à -18°C

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

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)
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 de la sauce choisie 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.

INGREDIENTS

 Semoule de **blé** dur, eau, sel.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Crustacés, Lait, Mollusques, Moutarde, Œufs, Poissons, Soja.

DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	OUI	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)	863	Energie (kcal)	206
Matières grasses (g)	1	dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	42	dont sucres (g)	0,9
Fibres alimentaires (g)	2,7	Protéines (g)	6,7
Sel (g)	0,05		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 5 sachets		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet en LDPE4 transparent	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730011291	/
Poids net (Kg)	1 kg	5,00	450
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,014	5,30	500
Dimensions L x l x h (mm)	/	390 x 260 x 190	1200 x 800 x 2050
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	450	9	10	90

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