

 TWF TRADITIONAL WORLD FOODS TWF TRADITIONAL WORLD FOODS 44 - 48 AVENUE DE LA MARNE PARC DE LA COTE JOIRE - BAT C BP 154 59290 WASQUEHAL 59444	FICHE TECHNIQUE	F.T DZ013 Page 1 sur 3 Version 2
	DE ZHUANG, Nouilles Ramen précuites Nature 30 x 200 g DE ZHUANG SAVEURS DE CHINE 30 sachets de nouilles 200g	

Nom commercial :

DE ZHUANG, Nouilles Ramen précuites Nature 30 x 200 g

Désignation légale : Nouilles fines précuites de blé tendre, nature

Identification :

Référence TWF = DZ013

Référence DEZHUANG = DZ013

EAN 13 UVC = 6977262817889

EAN 13 colis = 6977262817889

Diversifiez vos menus avec les nouilles Ramen DE ZHUANG ! Prêtes à cuisiner et polyvalentes, ces 30 portions de 200 g de nouilles fines précuites de blé tendre s'adaptent à toutes les inspirations culinaires. En wok, en bouillon ou accompagnées d'une sauce à la française, à l'italienne ou à l'asiatique, elles offrent une alternative originale aux pâtes et au riz. Une solution pratique et gourmande pour proposer facilement des recettes tendance à vos clients. Sans conservateur, ni colorant artificiel ni exhausteur de goût.

Formulation :

farine de BLÉ 70%, eau, huile de tournesol, gluten de BLÉ, sel, correcteur d'acidité : acide lactique

Origine du produit :

Chine

Spécifications de conservation :

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans la journée.

DDM/DLC : 390 jours

Conseil d'utilisation :

Poêle : nouilles + 1 c.à.s huile + 3 c.à.s d'eau, couvrez et laissez cuire 2 minutes.

Bouillon : grand volume d'eau à ébullition + nouilles et cuire 1 min. Servir avec du bouillon.

Micro-ondes : nouilles + 2 c.à.s d'eau 1 min 30 à 800W dans un bol

Spécifications Physico-chimiques :

pH : 3.5 - 4.3

Acidité : 0.1 -0.35%

Caractéristiques nutritionnelles :

Analyse	Unité	Valeur
Valeur énergétique	kJ/100g	684
	kcal/100g	162
Matières grasses	g/100g	1,4
dont acides gras saturés	g/100g	0,3
Glucides	g/100g	30
dont sucres	g/100g	0,6
Fibres alimentaires	g/100g	1,6
Protéines	g/100g	5,9
Sel	g/100g	0,23

Rédacteur : Service qualité

Date de création : 25 novembre 2025

Date de modification : 25 septembre 2026

Approbateur : Alain MORON

Fonction : Président

 TWF TRADITIONAL WORLD FOODS TWF TRADITIONAL WORLD FOODS 44 - 48 AVENUE DE LA MARNE PARC DE LA COTE JOIRE - BAT C BP 154 59290 WASQUEHAL 59444	FICHE TECHNIQUE	F.T DZ013
	DE ZHUANG, Nouilles Ramen précuites Nature 30 x 200 g  30 sachets de nouilles 200g	Page 2 sur 3 Version 2

Spécifications microbiologiques :

Germes	Unité	CIBLE
Flore totale	UFC/g	<1000
Moisissures	UFC/g	<100
Salmonelles	UFC/25g	0
Staphylococcus aureus	UFC/g	<1000
Levures	UFC/g	<100
Coliformes 30°C	MPN/100g	<30

UFC = unité formant colonie

Allergènes :

Gluten	Présent
Crustacés	Absent
Oeufs	Absent
Poissons	Absent
Arachides	Absent
Soja	Absent
Lait	Absent
Fruits à coque	Absent
Céleri	Absent
Moutarde	Absent
Sésame	Absent
Sulfites	Absent
Lupin	Absent
Mollusques	Absent

Informations logistiques :

	Nombre UVC	Nombre colis	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)
UVC							
COLIS	1		6	6,5	405	235	118
COUCHE	7	7					
PALETTE	77	77	462	525,5	1 200	800	1 700

Sécurité alimentaire :

Le produit Ramen Noodles 200 g est garantie sans OGM, Le produit n'est donc pas soumis à un étiquetage conformément aux réglementations européennes en vigueur 1839/2003 et 1830/2003

Rédacteur : Service qualité Date de création : 25 novembre 2025 Date de modification : 25 septembre 2026	Approbateur : Alain MORON Fonction : Président
---	--

 TWFD TRADITIONAL WORLD FOODS TWFT

Traçabilité :

Elle est effectuée par la DDM et le numéro de lot présents sur chaque unité de vente au consommateur .
A partir de ces 2 informations, la société DEZHUANG est capable de retrouver quelles matières premières ont été utilisées pour la production de chaque produit fini

Limites juridiques :

Les renseignements contenus dans ce document sont donnés de bonne foi, uniquement dans un souci d'information.

Photo du produit :

Rédacteur : Service qualité Date de création : 25 novembre 2025 Date de modification : 25 septembre 2026	Approbateur : Alain MORON Fonction : Président
--	---