



96 GLUTEN FREE 4CM NEUTRAL SG

Edition: 1000000000000001040
en vigueur le: 30.10.2023

www.pidy.com

Dénomination	96 GLUTEN FREE 4CM NEUTRAL SG PÂTE SANS GLUTEN NEUTRE PRÊTE À GARNIR
Code article	725.01.096
Code Produit	1905908000
Pays de transformation	France
Durée de vie totale	10 Mois
Conditions de stockage	Température ambiante et au sec (10°C - 25°C)

Conditionnement	poids brut	poids net	dimensions	EAN
<i>unité de consommation</i>	0,659 kg	0,384 kg	400 x 300 x 67 mm	3528960012842
<i>unité de vente</i>	0,659 kg	0,384 KG	400 x 300 x 67 mm	3528960012842
<i>palette</i>	156,144 kg	76,800 kg	1.200 x 800 x 1.829 mm	13528960012849

Palletisation	Carton par couche	8
	couches par palette	25
	Carton par palette	200

Type de pâte FONÇAGE NATURE

Composition

	%	pays de transformation	pays d'origine matière première
amidon de pomme de terre	48	BE, FR	European Union
graisse de palme SG	19	BE	BR, CI, CM, CO, CR, EC, GT, HN, ID, MY, PA, PE, PG, SB
amidon de maïs	12	IT	European Union
huile de colza	5	BE	AU, CA, European Union, UA, UY
sucre	4	BE	BE
poudre de blanc d'OEUFs	3	FR	
dextrose	2	FR, IT	European Union
OEUF entier ponte au sol	2	BE	European Union
farine de riz	2	GB	
sel	1	DE, NL	DE, NL
eau	1	BE, FR, US	BE, FR, US
graisse de coprah	< 1	BE	CI, ID, PG, PH
sucre caramélisé, épaississants: E461 et E412, poudre levante: E450 et E500, émulsifiants: E475 et E471, inuline	< 1	BE, DE, IN, NL	European Union

Liste d'ingrédients

amidon de pomme de terre (EU), graisse de palme, amidon de maïs, huile de colza, sucre, poudre de blanc d'OEUFs, OEUF entier ponte au sol, dextrose, farine de riz, eau, sel, graisse de coprah, sucre caramélisé, épaississants: E461 et E412, poudre levante: E450 et E500, émulsifiants: E475 et E471, inuline

Information nutritive (calculé)

une portion = 2 PCS (8,0 g)



96 GLUTEN FREE 4CM NEUTRAL SG

Edition: 1000000000000001040

en vigueur le: 30.10.2023

www.pidy.com

		par 100g	par portion	% d'apport de référence pour un adulte type	apport de référence pour un adulte type
Energie	kcal	500	40	2%	2000KCL
	kJ	2.090	167	2%	8400KJ
matières grasses	g	25,81	2,06	3%	70G
acides gras saturés	g	13,62	1,09	5%	20G
acides gras trans	g	0,24	0,02		
glucides	g	62,77	5,02	2%	260G
sucres	g	5,81	0,47	1%	90G
protéines	g	3,43	0,27	1%	50G
fibres alimentaires	g	1,25	0,10	0%	25G
sel	g	2,66	0,21	4%	6G

Information allergènes

	PRESENCE		
	Recette	Ligne	Usine
Gluten	Non	Non	Oui
blé	Non	Non	Oui
seigle	Non	Non	Non
orge	Non	Non	Non
avoine	Non	Non	Non
épautre	Non	Non	Non
kamut	Non	Non	Non
Lait	Non	Non	Oui
Oeuf	Oui	Oui	Oui
Soja	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non
Arachides (cacahuètes)	Non	Non	Non
Noix (fruits à coque)	Non	Non	Non
Graine de sésame	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Sulphites >10 ppm	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non

Information sensorielle

odeur PÂTE CUITE
 texture CRAQUANTE, LÉGÈREMENT DURE
 goût PÂTE CUITE

Dimensions et poids

	minimum	objectif	maximum
poids	4,0 g	5,0 g	6,0 g
hauteur/épaisseur	18 mm	20 mm	22 mm
diamètre	37 mm	39 mm	41 mm
longueur	mm	mm	mm
largeur	mm	mm	mm



96 GLUTEN FREE 4CM NEUTRAL SG

Edition: 1000000000000001040
en vigueur le: 30.10.2023

www.pidy.com

Information régime alimentaire

Halal	Oui	Végétalien	Non
Cacher	Non	Végétarien	Oui
Coeliaque	Oui		

Information microbiologique

	objectif	rejet	
Flore totale (30 °C)	1.000	10.000	/g
Entérobactérie	10	100	/g
Coliformes (30 °C)	100	1.000	/g
E.Coli		10	/g
Salmonelle	0	0	/25g
Staphylococcus aureus	20	100	/g
Levures	100	500	/g
Moisissures	100	500	/g

Informations étiquetage

Etiquetage OGM requis	Non
Ce produit a été irradié	Non



96 GLUTEN FREE 4CM NEUTRAL SG

Edition: 1000000000000001040
en vigueur le: 30.10.2023

www.pidy.com