

Fiche technique produit fini: Pâtes sèches aux OEUFS – TOUPIE

Dernière mise à jour : 27.08.2020

1

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom commercial	Pâtes aux OEUFS - TOUPIE		
Code EAN	5430000021371 – Sachet 1 x 500gr		
	5430000021456 - Carton 6 sachets x 500gr		
	5430000021470 - Vrac 1 x 3kg.		
	5430000021883 – Vrac 1 x 9 à 12kg.		
Descriptif	Pâtes sèches bio artisanales à la semoule fine de blé dur et aux		
	oeufs entiers		
Origine	Création et Fabrication Belge à Liège (Alleur)		
Certification	Bio BE-BIO-01 – controle par Certysis		
Caractéristiques	Couleur paille, odeur et saveur de boulangerie		
organoleptiques			
Bénéfice produit et qualité	Qualité artisanale et nourrissante		

DONNEES TECHNIQUES et INFORMATIONS ETIQUETTAGE

Ingrédients et proportions	Semoule fine de blé dur bio		
	Oeufs entiers (20%)		
Origines des ingrédients	Blé dur bio moulu en Belgique origine Europe et Région Mer Noire		
	Oeufs bio Belgique		
Allergènes	Gluten , Oeufs		
Méthode de production	Fabrication artisanale		
Traitement Thermique	Séchage à basse t° < 45° durant 12H à 15H		
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritives par 100gr.		
			<u>AJR</u>
	Valeurs énergétiques	1613KJ / 342 Kcal	17%
	Matières grasse	3,46 gr	5%
	dont acides gras saturés	0,67 gr	3%
	Glucides totaux	73,15 gr	28%
	Dont sucres	2 gr	2%
	Fibres	2,53 gr	10%
	Protéines	12,64 gr	25%
	Sel	0,07 gr	1%

CONDITIONNEMENT - CONSERVATION - STOCKAGE

Emballage	Sachet transparent PP fermé par une barrette X 500 gr		
	Carton de vrac avec sac PP de 1 X 3KG		
	Carton de vrac avec sacs PP de 3 X (3à4Kg)		
Conditionnement pour le	Carton x 6 sachets de 500gr		
transport	Carton x vrac de 3Kg ou de 9 à 12 Kg		
Stockage	Dans un endroit sec, à l'abri de la lumière directe du soleil		
Conservation	DDM de 18 mois à date de production selon condition de stockage		
Usage et mode d'utilisation	Cuisson dans une casserole d'eau bouillante durant 3 à 4 minutes A déguster chaude ou froide. Adaptée à toutes preparations de pâtes. Portion recommandée de 100gr en plat ou 75gr en accompagnement comme alternative aux pommes de terre		

Fiche technique produit fini

Réf : PF-STou001 Réf. : PF-vSTou001



Copie étiquette et photo produit



PÂTES AUX OEUFS

ARTISANALES LIEGEOISES BIO

Pâtes "à l'italienne", gourmandes, créées et fabriquées en Belgique, à Liège, avec de la semoule de blé dur Bio et des œufs Bio belges.

INGRÉDIENTS: Semoule de blé dur fine" (gluten), œufs" (20%). Conservation: au sec, à l'abri de la lumière. "Ingrédients issus de l'agriculture biologique BE-BIO-01 contrôle Certisys. INGREDIÈNTEN: Fijne durum griesmeel" (gluten), eieren" (20%). Bewaring: droge plaats en uit de buurt van licht. "Ingrediênten afkomstig van de biologische landbouw BE-BIO-01 controle Certisys.

VALEURS NUTRITIVES PAR 100gr / VOEDINGSWA		
Valeurs énergétiques / Energiewaarde	1613 KJ - 342 Kcal	17 %
Matières grasses / Vetten	3,46 gr	5 %
Dont acides gras saturés / Verzadigde vetzuren	0,67 gr	3 %
Glucides Totaux / Totaal Koolhydraten	73,15 gr	28 %
Dont sucres / Waarvan zuikers	2 gr	2 %
Dont amidon / Waarvan zetmeel	<0,5 gr	
Fibres / Vezels	2,53 gr	10 %
Protéines / Eiwitten	12,64 gr	25 %
Sel / Zout	0,07 gr	1 %







5-6P.

MADE IN BELGIUM - Produit créé & fabriqué par Géraldine & Sophie Goffard Goffard Sisters S.R.L. Avenue de l'Expansion, 4/2 - 4432 ALLEUR. www.goffardsisters.com







*Tri et Poubelle bleue PMC Wallonie

Les sachets en plastique souple (sachet de pâtes) peuvent être jetés dans la poubelle bleue dans les communes de : Liège, Seraing, Saint-Nicolas, Flémalle, Herstal, Ans, Grâce-Hollogne. Ils seront jetés dans une poubelle transparente destinée au plastique souple dans les 65 autres communes <u>cfr site INTRADEL</u> : https://www.intradel.be/nouveau-sac-pmc.htm?lng=fr

Autres regions : Vérifier avec votre code postal si le nouveau système de tri en sac bleu est

d'application sur : https://www.lenouveausacbleu.be/fr/quand

Fiche technique produit fini

Réf : PF-STou001 Réf. : PF-vSTou001

