



Rue du Bois -du-Lan 17 1217 Meyrin Tél: +41 22 782 42 50

Tél: +41 22 782 42 50 Fax: +41 22 782 36 00 Web: <u>www.roberto.ch</u>

Tagliatelles noir fraîches
(au charbon végétal)
Extra fines 2 mm
1 kg
N° Article: 10807



PAYS D'ORIGINE : Elaboré en Suisse, par Roberto SA, Meyrin, Genève

DESCRIPTION: Tagliatelles fraîches aux œufs et charbon végétale.

Produit frais, à cuire avant la consommation.

COMPOSITION : Pâtes aux œufs (semoule de **blé** dur, **œuf** entier pasteurisé et salé 20% [d'élevage au sol Suisse et zone franche]), poudre de charbon végétale 0.5%, sel de cuisine iodé.

ALLERGENES: Œufs, céréales contenant du gluten.

CONSEILS D'UTILISATION : Cuire dans une grande quantité d'eau salé à ébullition 1-2 minutes.

STOCKAGE DU PRODUIT : Conserver sous réfrigération à max. +5 °C.

DATE LIMITE DE CONSOMMATION: 21 jours, si les conseils de stockage sont respectés.

Une fois ouverte le produit se conserve 3 jours sous réfrigération à max. +5°C.

POID ET CONDITIONNEMENT : Conditionné sous atmosphère protectrice.

Unité: 1 kg

Standard de commande : 5 x 1 kg

TRANSPORT: Le transport est effectué par des transporteurs qualifiés en camions frigorifiques.

GARANTIE: Ce produit est sans OGM, absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Ce produit n'a pas été traité par ionisation ou exposé à un rayonnement non autorisé par l'office fédéral de la santé publique.

Ce produit ne contient ni colorant ni conservateur ni l'huile de palme, ni exhausteur de goût.

VALEURS NUTRITIVES : Pour 100 g Energie 1230kJ (291 kcal)
Matières grasses 2.5 g

Glucides 54.0 g Protéines 13.0 g Sel 0.7 g

<u>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</u>: Germes aérobies mésophiles < 1'000'000

Entérobactéries < 10'000

Tolérance interne UFC/g Staphylococcus coagulase + < 1'000





Date: 23.07.2018 Crée par : Christa Iten

Contrôlé et validé par: M. Laurent Brunier