



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

Art. Non.	A14
Nom du produit et emballage.	Nouilles Chinoises nid 50 g (1 x 5 kg)
Unité de vente EAN	5413835650435
Intrastat	19023090

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE PRODUIT



Description du produit

nouilles chinoises précuites et surgelées

Déclaration des ingrédients/additifs

eau (51,73%), semoule de **blé** dur (45,0%), poudre **d'œuf** entier (1,3%), huile de tournesol (0,5%), sel (0,5%), colorant alimentaire (farine de **blé** (0,3%), farine de malt de **blé** torréfié, extrait de malt **d'orge** (0,27%), poudre de curcuma moulu (0,7%)

Pays d'origine : Danemark

Durée de conservation: À conserver pendant 18 mois à compter de la date de production dans son emballage d'origine fermé à -18 °C. Ne pas recongeler après décongélation.

Préparation:

- Cuire: Faites chauffer les pâtes surgelées pendant 75 secondes dans de l'eau bouillante légèrement salée (± 95 °C).
- Combi steamer: Réchauffer les pâtes surgelées pendant environ 4 minutes dans un four à vapeur combiné (100 °C, 100 % vapeur).

2. PARAMÈTRES SENSORIELS

Arôme	frais
Couleur	couleur beige typique des nouilles
Goût	goût typique des pâtes
Cohérence	al dente, élastique



3. Caractéristiques nutritionnelles

Caractéristique	S'applique
Contient du gluten	Oui
Contient du lactose	Non
Végétalien	Non
Végétarien	Oui

4. Valeurs nutritionnelles

Paramètre	Valeur cible
Énergie	746,00 kJ
Énergie	177,00 kcal
Matières grasses	1,90 g
dont acides gras saturés	0,40 g
Glucides	31,50 g
dont sucres	0,80 g
fibres	3,10 g
Protéines	6,90 g
Sel	0,50 g

5. Allergènes

Allergènes	Présent (oui/non)
les céréales contenant du gluten	Contient
blé	Contient
seigle	Sans
orge	Contient
avoine	Sans
épautre	Sans
kamut	Sans
crustacés	Sans
oeufs	Contient
poisson	Sans
arachides	Sans
soja	Peut contenir/traces
lait	Sans
fruits à coque	Sans
amande	Sans
noisette	Sans
noix	Sans
noix de cajou	Sans
noix de pécan	Sans
noix du Brésil	Sans
pistache	Sans



noix de macadamia	Sans
céleri	Sans
moutarde	Sans
sésame	Sans
sulfites	Sans
lupin	Sans
mollusques	Sans

6. OGM

Nos produits ne sont pas obligés d'être déclaré, ni à la réglementation concernant la nourriture manipulée génétiquement étant en vigueur dans le présent, ni à la régularisation du EU (1829/2003 – 1830/2003) concernant l'étiquetage, l'admissibilité et traçabilité de la nourriture manipulée génétiquement et de la nourriture pour animaux.

7. Irradiation

Ce produit et tous les composants utilisés n'ont pas été irradiés.

8. Données microbiologiques

Paramètre	Tolérance
Total des comptages viables	moins que 100000 cfu/g
Bacillus cereus	moins que 1000 cfu/g
Escherichia coli	moins que 10 cfu/g
fungi	moins que 100 cfu/g
Listeria monocytogenes	moins que 10 cfu/g
Salmonelle	absente 25 g
Staphylococcus aureus	moins que 10 cfu/g
Sulphate réduit anaérobie	moins que 100 cfu/g

9. Conditionnement

Données	Unité de vente
EAN	5413835650435
Contenu (pièces)	5 kg
Type d'emballage	bag-in-box
Dimensions de l'emballage	388 x 288 x 181 mm
Poids de l'emballage vide	436 g

10. Données logistiques

Données	
Nombre par couche	8
Nombre de couches par palette	9
Nombre total par palette	72
Poids total du produit par palette	360 kg



Dimensions de la palette (longueur x largeur)	1200 x 800 mm
Hauteur maximale (empilée), palette comprise	1800 mm

11. Déclaration juridique

Ce produit et son emballage sont conforme aux prescriptions légales de la Communauté Européenne.

12. Détection de métaux

Tous les produits ont été vérifiés aux métaux avant l'emballage.

Fait à Diest le. 16/10/2026	
-----------------------------	--