

166007
166008
166009
166010



Pâtes de qualité supérieure
Blés Français issus d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale
PANZANI

Le 19/12/2022
MAJ 24/06/2024
Version : 3
Page : 1/3

PRO à PRO

Date de validation
14/10/2024



DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Pâtes alimentaire de qualité supérieure
Poids Net Total : 5 kg
Type d'emballage : PE (PolyEthylène)
Raison sociale : Panzani, 141 COURS GAMBETTA 69003 LYON
Format : Macaroni, Penne, Coquillettes

LISTE DES INGREDIENTS

Ingrédient : 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure.
Contient du gluten. Peut contenir du soja et de la moutarde.

Lieu de fabrication : France
Origine de la matière première : Semoule et Blé origine France issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Le produit livré ainsi que ses constituants ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés (1), et n'ont subi aucun traitement d'ionisation.

PREPARATION



Pâtes de qualité supérieure
Blés Français issus d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale
PANZANI

Le 19/12/2022
MAJ 24/06/2024
Version : 3
Page : 2/3

Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante salée (10 L pour 1 kg de pâtes). Laisser cuire le temps désiré, selon le mode de mise en œuvre choisi. En liaison froide, refroidir puis égoutter. En liaison chaude, égoutter et maintenir à température.

	CUISSON DIRECTE	CUISSON DIFFEREE		Nombre de portions de 80g de produit sec
	Disparition du point blanc*	Précuisson*	Remise en température*	
COQUILLETES	7 min	4 min	2 à 3 min	62,5 portions
TORTI	7 min	4 min	2 à 3 min	62,5 portions
MACARONI	7 min	4 min	2 à 3 min	62,5 portions
PENNE RIGATE	11 min	6 min	2 à 3 min	62,5 portions

**selon process et matériel*

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie	1531 kJ
	361 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	72 g
dont sucres	3,7 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	13 g
Sel	0 g

👉 **Score nutritionnel***: - 4


👉 **Classement nutritionnel*** (A/ B/ C/ D/ E) : A

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 30 août 2019 »

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Teneur en eau (% sur tel quel)	≤ 12,5 %	NF ISO 712
Cendres (% sur sec)	≤ 1,10 %	NF ISO 2171

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

	<p align="center">Pâtes de qualité supérieure</p> <p align="center">Blés Français issus d'une exploitation à</p> <p align="center">Haute Valeur Environnementale</p> <p align="center">PANZANI</p>	<p>Le 19/12/2022 MAJ 24/06/2024 Version : 3 Page : 3/3</p>
---	--	--

Critère	Sur produit Sec	Sur produit réhydraté
Aspect	Teinte uniforme jaune dorée	Aspect agréable
Gout et odeur	Odeur franche et saine	Odeur franche Goût caractéristique d'une semoule de blé
Texture		Texture en bouche ferme et élastique, ni farineuse, ni pâteuse

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	$\leq 10^3$ /g	NF EN ISO 7932

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement **+ 36 mois (Jour-Mois-Année)**
- A conserver dans un endroit sec.

REGLEMENTATION

Conforme à :

- Décret « Pâtes Alimentaires » 55-1175 du 31/08/55
- Arrêté « Pâtes-Semoules de blé dur » du 27/05/57
- Arrêté « Quantité Nominale Pâtes » du 08/10/08
- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires