



Direction Qualité

Pâtes à Salade

Panzani

Le 19/12/2022

Version : 6

Page : 1/4

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure - Pâtes alimentaires aromatisées à la tomate et aux épinards
- Pâtes à Salade
- **Format** : Perle, Risetti, Mini Farfalle, Mini Penne, Mini Serpentine, Torti légumes
- **Poids Net Total** : 5 kg, 2 kg
- **Type d'Emballage** : 5 ou 2 kg en sachet polyéthylène
- **Adresse** : 37 bis rue Saint Romain 69008 Lyon

LISTE DES INGREDIENTS

100% Semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure
Contient du gluten, peut contenir du soja et de la moutarde.

Torti épinards tomates : Semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure, tomate (0.9%), épinard (0.5%)
Contient du gluten, peut contenir du soja et de la moutarde.

Si le numéro de lot contient la lettre N : peut contenir de l'œuf

Lieu de fabrication : France
Origine de la matière première : Blé français

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Pâtes QS :

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1531
Energie kcal	361
Matières grasses (g)	2
dont acides gras saturés (g)	0.35
Glucides (g)	72
dont sucres (g)	3.7
Fibres alimentaires (g)	3.6
Protéines (g)	12
Sel (g)	0

Pâtes aromatisées :

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1503
Energie kcal	354
Matières grasses (g)	1.5
dont acides gras saturés (g)	0.2
Glucides (g)	71
dont sucres (g)	4.8
Fibres alimentaires (g)	2.5



Direction Qualité

Pâtes à Salade

Panzani

Le 19/12/2022

Version : 6

Page : 2/4

Protéines (g)	13
Sel (g)	0.02

↳ **Score nutritionnel***: - 4

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

* « Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 »

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Pâtes QS :

Critère	Cible	Méthode
Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5	NF V 03-707
Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,10	NF EN ISO 2171
Protéines (Nx5.7) (% sur sec)	≥ 12	NFV 03-050
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05	NFV 03-712

Pâtes aromatisées :

Critère	Cible	Méthode
Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5	NF V 03-707
Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,35	NF EN ISO 2171
Protéines (Nx5.7) (% sur sec)	≥ 12	NFV 03-050
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,06	NFV 03-712

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Aspect cru : pâtes de couleur	Visuel



Direction Qualité

Pâtes à Salade

Panzani

Le 19/12/2022

Version : 6

Page : 3/4

	jaune. Absence de pâtes marbrées	
Gout et odeur	Caractéristique de pâte. Absence de goût et d'odeur parasite	Dégustation
Texture	Texture : ferme à moelleuse selon le temps de cuisson appliqué	Dégustation

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 + 3 ans (Jour-Mois-Année)
- Conservation à température ambiante, au sec
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit

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

