

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Spécialité céréalière à base de semoule de blé dur et de blanc d'œufs.
- **Format** : Coquillettes – Penne Rigate – Mezze Penne – Mini Serpentina – Fusilli – Macaroni – Spaghetti – Farfalle – Tagliatelle
- **Poids Net Total** : 5 kg
- **Type d'Emballage** : Sachet polyéthylène et carton pour Tagliatelle et Farfalle

LISTE DES INGREDIENTS

Semoule de **BLE** dur de qualité supérieure, blanc d'**OEUF** (1%)

Contient du gluten et des œufs
Peut contenir du soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1573 kJ
Energie kcal	371 kcal
Matières grasses	1.8 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	74 g
dont sucres	2.8 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	13 g
Sel	0,10 g

☞ **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

Critère	Cible	Méthode
Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5	NF V 03-707
Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,3	NF EN ISO 2171
Protéines (Nx5.7) (% sur sec)	≥ 12	NFV 03-050



Direction Qualité

ULTRA RESISTANTE

PANZANI PLUS

Le 30/12/2020

Version : 5

Page : 2/2

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Pâtes de couleur jaune. Absence de pâtes marbrées	Visuel
Gout et odeur	Caractéristique de pâte. Absence de goût et d'odeur parasite	Dégustation
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

REGLEMENTATION

Conforme à :

- Décret « Pâtes Alimentaires » 55-1175 du 31/08/55
- Arrêté « Pâtes-Semoules de blé dur » du 27/05/57
- 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