



Direction Qualité

## PATES AUX ŒUFS

PANZANI

Le 19/12/2022

Version : 4

Page : 1/3

### DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Pâtes Alimentaires aux Œufs Frais
- **Format** : Coquillettes – Macaroni – Torti – Spaghetti - Penne Rigate – Tagliatelle\*
- **Poids Net Total** : 5kg
- **Type d’Emballage** : 5kg en sac polyéthylène - 5kg en carton pour les Tagliatelles\*

### LISTE DES INGREDIENTS

#### **Les Classiques :**

Semoule de **BLE** dur de qualité supérieure, **ŒUFS** frais (14%)  
Contient du gluten, peut contenir du soja et de la moutarde.

#### **Les Spécialités\* :**

Semoule de **BLE** dure de qualité supérieure, **ŒUFS** frais (16.6%)  
Contient du gluten, peut contenir du soja et de la moutarde.

Lieu de fabrication : France

Origine de la matière première : Blé français

#### **Tagliatelle aux œufs :**

Lieu de fabrication : Italie

Origine de la matière première : Blé et œufs italiens

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit	Pour les 100g spécialités*
Energie kJ	1542 kJ	1603 kJ
Energie kcal	364 kcal	379 kcal
Matières grasses	3,3g	4g
dont acides gras saturés	0,9g	0,9g
Glucides	68g	70g
dont sucres	3g	3.2g
Fibres alimentaires	3,3g	3,4g
Protéines	14g	14g
Sel	0,05g	0,07g

↪ **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

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Pâtes de couleur jaune. Absence de pâtes marbrées	Visuel
Gout et odeur	Caractéristique de pâte aux oeufs. Absence de goûts et d'odeurs parasites.	Dégustation
Texture	Ferme à moelleuse selon le temps de cuisson appliqué.	Dégustation

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	≤ 10 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	≤ 10 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	≤ 10 <sup>3</sup> /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



**Direction Qualité**

## **PATES AUX ŒUFS**

### **PANZANI**

Le 19/12/2022

Version : 4

Page : 3/3

- 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