



Direction Qualité

Pâtes Alimentaires Qualité Supérieure

Panzani

Le 19/12/2022

Version : 9

Page : 1/3

## DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- Dénomination Légale : Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure
- Format : Coquillettes - Macaroni - Nouilles fines - Coudes rayés - Torti - Penne Rigate - Spaghetti - Farfalle - Vermicelle fin - Alphabet - Tagliatelles nids vrac\*
- Poids Net Total : 5 kg
- Type d'Emballage : 5 kg en sachet polyéthylène - 5kg en carton pour les Tagliatelles

## LISTE DES INGREDIENTS

100% Semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure

Contient du gluten.

Peut contenir de l'œuf, du soja et de la moutarde.

Si le numéro de lot contient la lettre N : peut contenir de l'œuf (selon packs)

Lieu de fabrication : France

Origine de la matière première : Blé français

\*Les tagliatelles sont fabriquées en Italie

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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


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)	≤ 1,10	NF EN ISO 2171
Protéines (Nx5.7) (% sur sec)	≥ 12	NFV 03-050

 Direction Qualité	<b>Pâtes Alimentaires Qualité Supérieure</b> <b>Essentiels</b> <b>Panzani</b>	Le 19/12/2022 Version : 9 Page : 2/3
--	---	--

Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05	NFV 03-712
--------------------------------------	--------	------------

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Aspect cru : pâtes de couleur jaune. Absence de pâtes marbrées	Visuel
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	≤ 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
- 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

