



# DELICE DE CEREALES BIO

## PANZANI

Le 12/02/21

Version : 3

Page : 1/2

### DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Mélange de céréales, lentilles, quinoa et sarrasin
- **Poids net total** : 2 kg
- **Type d'Emballage**: film plastique
- **Raison sociale** : PANZANI - 37 Bis Rue Saint Romain – 69008 LYON

### LISTE DES INGREDIENTS

Ingrédients : Céréales\* 60% (**BOULGOUR\*** (**BLÉ** dur précuit concassé), **ÉPEAUTRE\*** précuit concassé, **ORGE\*** précuit), lentilles corail\* 20%, quinoa rouge\* 15%, sarrasin\* 5%.

Contient du gluten.

Peut contenir du soja et du sésame.

\*ingrédients issus de l'agriculture biologique.

### VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie	1447 kJ
Energie	342 kcal
Matières grasses	2.6 g
dont acides gras saturés	0.5 g
Glucides	60 g
dont sucres	2.3 g
Fibres alimentaires	9.5 g
Protéines	15 g
Sel	0.03 g

↪ **Score nutritionnel\***: - 5

↪ **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)	≤ 13,5 %	ISO 712



# DELICE DE CEREALES BIO

## PANZANI

Le 12/02/21

Version : 3

Page : 2/2

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Répartition visuelle homogène	Visuelle
Gout et odeur	Franche et caractéristique, absence de saveurs étrangères	Dégustation
Texture	Croquante après cuisson, grains bien séparés	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 + 14 mois
- Conservation à température ambiante, au sec

### REGLEMENTATION

**Conforme à :**

- 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