



# 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 ingrédients

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 »

### Caractéristiques 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