



Direction Qualité

POMMES DE TERRE / GNOCCHI

Le 21/06/2018

Version : 1

Page : 1/2

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Préparation à base de flocons de pommes de terre
- **Marque** :Panzani
- **Format** : 1 kg
- **Poids Net Total et emballage** :1 kg en barquette
- **Raison Sociale** : PANZANI SAS 37 Bis rue Saint Romain – 69372 Lyon Cédex 08

LISTE DES INGREDIENTS

Purée de pomme de terre 72% (eau, flocons de pomme de terre 16% (pomme de terre, émulsifiant : E471, antioxydants : métabisulfite de sodium, curcuma, paprika, extrait de carotte, extrait de paprika), farine de **BLE** tendre, fécule de pomme de terre 5%, sel, correcteur d'acidité : acide lactique, conservateurs : sorbate de potassium. Enrobage : farine de riz.

Contient du gluten

Peut contenir des traces de soja, d'œuf et de lait

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	720 kJ
Energie kcal	170 kcal
Matières grasses	0.3 g
dont acides gras saturés	0.2 g
Glucides	37 g
dont sucres	0.1 g
Fibres alimentaires	2.1 g
Protéines	3.7 g
Sel	1,3 g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	≤ 10	105°C - 1.5 h
Teneur en SO ₂ (en ppm)	≤ 50	sur le produit sec



Direction Qualité

POMMES DE TERRE / GNOCCHI

Le 21/06/2018

Version : 1

Page : 2/2

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Sur produit Sec	Sur produit réhydraté
Aspect	Forme typique du gnocchi avec cannelure sur un côté.	Conforme
Gout et odeur	Conforme	Typique, sans goût trop fort d'acide ou sorbate. Absence de saveurs étrangères
Texture	Conforme	Légère élasticité, consistance conforme au temps de cuisson recommandé.

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 : 240 jours
- Avant ouverture : se conserve dans un endroit propre, sec et sans odeur.
- Après ouverture : se conserve 3 jours au réfrigérateur

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