 Direction Qualité	<p align="center">Sans Gluten</p> <p align="center">Panzani</p> <p align="center">Food Service</p>	<p>Le 09/07/2018</p> <p>Version : 1</p> <p>Page : 1/4</p>
---	---	---

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Spécialité céréalière à base de farine de riz et de maïs
- **Format** : Penne, Spaghetti
- **Poids Net Total** : 1 kg
- **Type d’Emballage** : 1 kg en sachet polyéthylène
- **Raison Sociale** : PANZANI SAS 37 Bis rue Saint Romain – 69372 Lyon Cédex 08

LISTE DES INGREDIENTS

Farine de riz brun complet 37.5%, farine de maïs jaune 35%, farine de maïs blanc 15%, farine de riz blanc 12%, émulsifiant (E471)
 Sans Gluten
 Allergène : aucun

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1510
Energie kcal	356
Matières grasses (g)	2.3
dont acides gras saturés (g)	0.79
Glucides (g)	76
dont sucres (g)	0.46
Fibres alimentaires (g)	2.2
Protéines (g)	6.80
Sel (g)	0.03


🔗 **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
Protéines (Nx5.7) (% sur sec)	≥ 6.7	NFV 03-050

 Direction Qualité	<p align="center">Sans Gluten</p> <p align="center">Panzani</p> <p align="center">Food Service</p>	<p>Le 09/07/2018</p> <p>Version : 1</p> <p>Page : 2/4</p>
---	---	---

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	$\leq 10^2$ /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 DLUO figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 3 ans (Jour-Mois-Année)
- Le N° de lot figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement, la ligne de conditionnement et l'usine
- Conservation à température ambiante, au sec
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit

 Direction Qualité	<p align="center">Sans Gluten</p> <p align="center">Panzani</p> <p align="center">Food Service</p>	<p>Le 09/07/2018</p> <p>Version : 1</p> <p>Page : 3/4</p>
---	---	---

REGLEMENTATION
<p>Conforme à :</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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

