

DEFINITION DE PRODUIT

- Dénomination : Pâtes Alimentaires
- Marque : PANZANI PLUS
- Formats : Tagliatelles
- Poids Net Total : 400g film neutre*8 dans un carton (l'unité de vente étant le carton)
- Raison Sociale : PANZANI SAS 4 rue Boileau 69006 LYON

LISTE DES INGREDIENTS

Semoule de **BLE** dur de qualité supérieure, **ŒUFS**
Contient du **GLUTEN** et des **ŒUFS**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de produit)

| Valeurs nutritionnelles | pour 100g |
|--------------------------|-----------|
| Energie | 1508 kj |
| | 356 Kcal |
| Matières grasses | 2,3 g |
| dont acides gras saturés | 0,5 g |
| Glucides | 70 g |
| dont sucres | 0,3 g |
| Fibres alimentaires | 3,6 g |
| Protéines | 12 g |
| Sel | 0,07 g |

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET PRODUIT

- | | | |
|-----------------------------------|--------|------------------------|
| | | Selon méthode : |
| - Humidité (% sur tel quel) | ≤ 12,5 | NF V 03-707 |
| - Matières minérales (% sur sec) | ≤ 1,10 | NF ISO 2171 |
| - Protéines (N x 5,7) (% sur sec) | ≥ 12 | NF V 03-050 |
| - Blé tendre (sur semoule de blé) | ≤ 3 % | JO 31-12-87 |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (en Unités Formant Colonies)

| | | Selon méthode / Réglementation : |
|-----------------------------|----------------------|---|
| – Staphylocoques pathogènes | ≤ 10 ² /g | NF EN ISO 6888-2 |
| – Salmonelles | Abs. /25g | NF EN ISO 6579 |
| – Escherichia coli | ≤ 10 ² /g | NF EN ISO 16649-2 |
| – Bacillus cereus | ≤ 10 ³ /g | NF EN ISO 7932 |

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Aspect cru : pâtes de couleur jaune-blanche. Absence de pâtes marbrées
- Texture : ferme à moelleuse selon le temps de cuisson appliqué
- Goût - Odeur : caractéristique de pâte fraîche. Absence de goût et d'odeur parasite

D L U O – 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

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

N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur Panzani pour tout complément d'information.

