

DEFINITION DE PRODUIT

- Dénomination : Spécialité céréalière à base de semoule de blé dur et de blanc d’œufs.
- Marque : PANZANI PLUS
- Formats : Macaroni - Mini Serpentine - Fusilli - Coquillettes - Penne rigate – Spaghetti - Mezze penne - Farfalle
- Poids Net Total : 5 kg en sachet polyéthylène
- Raison Sociale : PANZANI SAS 4 rue Boileau 69006 LYON

DESCRIPTIF DU PRODUIT

PATES / ULTRA-RESISTANTES

L’adjonction de blanc d’œuf permet aux pâtes de conserver leur forme d’origine et de résister à tous les traitements : double cuisson / écrasement / maintien en Température

LISTE DES INGREDIENTS

- Semoule de **blé** dur de qualité supérieure, blanc d’**œufs** en poudre (1%)
- Contient du **gluten**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de produit)

Valeurs nutritionnelles	pour 100g
Energie	1530 kJ
	361 kcal
Matières grasses	2,5 g
dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	68 g
dont sucres	4 g
Fibres alimentaires	3,3 g
Protéines	15 g
Sel	0,05 g

L’adjonction de blanc d’œuf permet aux pâtes de conserver leur forme d’origine et de résister à tous les traitements.

MENTION DEVELOPPEMENT DURABLE

A compter du 1^{er} trimestre 2014



- blé dur majoritairement français
- blé dur transformé dans nos semouleries en France
- pâtes fabriquées en France dans nos usines (sauf tagliatelle et farfalle)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET PRODUIT

			Selon méthode :
– Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5		NF V 03-707
– Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,3		NF ISO 2171
– Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	≥ 13		NF V 03-050
– Blé tendre (sur semoule de blé)	≤ 3 %		JO 31-12-87
– Caractéristiques Produit : Cf. tableau joint			

 <p>PANZANI FOOD SERVICE Direction Qualité</p>	<h1>ULTRARESISTANTES</h1>	le 13/11/14 version 24 page : 3/4
--	---------------------------	---

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (en Unités Formant Colonies)		
		Selon méthode / Réglementation :
– 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
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
<ul style="list-style-type: none"> – Aspect cru : pâtes de couleur jaune. Absence de pâtes marbrées – Texture : ferme à moelleuse selon le temps de cuisson appliqué – Goût - Odeur : caractéristique de pâte. Absence de goût et d'odeur parasite 		
D L U O – CONDITIONS DE CONSERVATION		
<ul style="list-style-type: none"> – 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 : <ul style="list-style-type: none"> – 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 Œufs conformes à : <ul style="list-style-type: none"> – Directive Européenne 89/437/CEE du 20 juin 1989 – Arrêté français du 11 mars 1998 		

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

Annexe 1 – Tableau des spécifications « Produit »

Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure

TEMPS DE CUISSON ET RENDEMENT* à adapter selon process et matériel

Format pâtes	A cru		Flux tendu		Différé			
	Long (mm)	haut. (mm)	Temps de cuisson recommandé	Rendement à disp. du pt blc**	Tps de précuisson	Tps de remise en T° (four vap.)***	Rendement à disp. du pt blc**	Densité moy. À disp. du pt blanc (g/l)
			Disparition du point blanc*			Disparition du point blanc*		
Coquillettes	9,50	3,30	7 ^{mn}	2,70 - 3,20	4 ^{mn}	2 à 3 ^{mn}	2,70 - 3,20	750
Penne Rigate	42,00	8,00	11 ^{mn}	2,10 - 2,60	6 ^{mn}	2 à 3 ^{mn}	2,10 - 2,60	540
Mezze Penne	24,50	7,20	11 ^{mn}	2,10 - 2,70	6 ^{mn}	2 à 3 ^{mn}	2,10 - 2,70	597
Fusilli	30,00	8,50	7 ^{mn}	2,40 - 2,90	4 ^{mn}	2 à 3 ^{mn}	2,40 - 2,90	645
Farfalle	33,00	24,50	10 ^{mn}	1,90 - 2,50	5 ^{mn}	2 à 3 ^{mn}	1,90 - 2,50	545
Mini Serpentine	26,00	9,40	6 ^{mn}	2,40 - 3,00	3 ^{mn}	2 à 3 ^{mn}	2,40 - 3,00	620
Macaroni	34,00	4,30	7 ^{mn}	2,10 - 2,70	4 ^{mn}	2 à 3 ^{mn}	2,10 - 2,70	600
Tagliatelle plate	255,00	4,60	16 ^{mn}	2,90 - 3,50	10 ^{mn}	2 à 3 ^{mn}	2,90 - 3,50	871
Spaghetti	243,00	1,55	10 ^{mn}	2,70 - 3,30	5 ^{mn}	2 à 3 ^{mn}	2,70 - 3,30	705

* Disparition du point blanc à cœur = temps optimal de cuisson (gélatinisation globale de l'amidon) ** Rendement = poids après cuisson / poids avant

*** en service différé, dans le cas d'une remise en température en chauffante (eau bouillante salée), passez de 1 à 2 mn.

L'indice de viscoélasticité est mesuré avec le viscoélastographe Chopin selon un protocole Crecepal issu des travaux de l'INRA de Montpellier sur la mesure instrumentale de texture des pâtes : mesure réalisée sur le Spaghetti = 22,5 soit 2,2 fois qu'un Spaghetti QS.