



Direction Qualité

Lasagne

Panzani

Le 19/12/2022

Version : 3

Page : 1/4

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure
- **Format** : Lasagne
- **Poids Net Total** : 1 kg ou 3 kg
- **Type d'Emballage** :
 - * 1 kg en carton (Lasagnes 1/4 gastronome)
 - * 3 kg en carton (Lasagnes 1/2 gastronome)

LISTE DES INGREDIENTS

- 100% Semoule de **BLE** dur de qualité supérieure
- Contient du gluten.
- Peut contenir de l'œuf, du soja et de la moutarde.

Lieu de fabrication : Italie

Origine de la matière première : UE/ Italie

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Valeurs nutritionnelles : | Pour 100g de produit |
|------------------------------|----------------------|
| Energie kJ | 1531 |
| Energie kcal | 361 |
| Matières grasses (g) | 2 |
| dont acides gras saturés (g) | 0.4 |
| Glucides (g) | 72 |
| dont sucres (g) | 3.7 |
| Fibres alimentaires (g) | 3.6 |
| Protéines (g) | 12 |
| Sel (g) | 0 |

↳ **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 |
| Matières minérales (% sur sec) | ≤ 1,10 | NF EN ISO 2171 |
| Protéines (Nx5.7) (% sur sec) | ≥ 12 | NFV 03-050 |



Direction Qualité

Lasagne

Panzani

Le 19/12/2022

Version : 3

Page : 2/4

Acidité (% acide sulfurique sur sec)

≤ 0,05

NFV 03-712

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 | ≤ 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 |

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)
- Conservation à température ambiante, au sec
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit



Direction Qualité

Lasagne

Panzani

Le 19/12/2022

Version : 3

Page : 3/4

REGLEMENTATION

Conforme à :

- 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

