

DEFINITION DE PRODUIT

- Dénomination : Spéciales salades - Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure
- Marque : PANZANI PLUS
- Format : Risetti - Perle
- Poids Net Total : 5 kg en sachet polyéthylène
- Raison Sociale : PANZANI SAS 4 rue Boileau 69006 LYON
-

DESCRIPTIF MARKETING

SPECIALES SALADES : RISETTI ET PERLE

Les Spéciales Salades vous permettront de varier les plaisirs et les visuels des salades. Les salades resteront toujours moelleuses même après passage en chambre froide

LISTE DES INGREDIENTS

- 100% Semoule de **blé** dur de qualité supérieure
- Contient du **gluten**
- Allergènes : Si le numéro de lot contient la lettre N : peut contenir de l'œuf
- Pates fabriquées en France

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de produit)

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g
Energie	1548 kJ
	365 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0,35 g
Glucides	72,0 g
dont sucres	3,7 g
Fibres	3,60 g
Protéines	13,0 g
Sel	0,013 g

FABRICATION FRANCAISE

- blé dur majoritairement français
- blé dur transformé dans nos semouleries en France
- pâtes fabriquées en France dans nos usines

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
- Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05		NF V 03-712
- Blé tendre (sur semoule de blé)	≤ 3 %		JO 31-12-87
- Caractéristiques Produit : Cf. tableau joint			

 <p>PANZANI FOOD SERVICE Direction Qualité</p>	<h2>PATES : SPECIALES SALADES</h2>	<p>le 13/11/14 version 2 page : 3/4</p>
--	------------------------------------	---

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		
<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 – 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'informations.

Annexe 1 – Tableau des spécifications « Produit »

Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure

TEMPS DE CUISSON* à adapter selon process et matériel

Désignation	A cru		Flux tendu		Différé			
	Long / Diamètre (mm)	Haut. / Épaisseur (mm)	Temps de cuisson recommandé	Rendement à disp. du pt blc**	Tps de précuisson	Repos en vinaigrette	Rendement à disp. du pt blc**	Densité moy. À disp. du pt blanc (gr)
			Disparition du point blanc*					
Risetti en salade ⁽¹⁾	8,50	1,80		2,50-3,00	3 à 5 ^{mn}	1 nuit	-	860
Risetti en accompagnement	8,50	1,80	5 à 7 ^{mn}	2,50-3,00	4 ^{mn}	Cuisson : 2 à 3 ^{mn}	2,50-3,00	860
Perle en salade ⁽¹⁾	2,70	2,50		2,20-2,60	3 à 5 ^{mn}	1 nuit	-	860
Perle en accompagnement	2,70	2,50	5 à 7 ^{mn}	2,20-2,60	4 ^{mn}	Cuisson : 2 à 3 ^{mn}	2,20-2,60	860

⁽¹⁾ Voir la mise en oeuvre ci-dessous pour le Risetti en salade.

* Disparition du point blanc à coeur = temps optimal de cuisson (gélatinisation globale de l'amidon)

** Rendement = poids après cuisson / poids avant

*** En service différé : temps de remise en température au four vapeur ; dans le cas d'une remise en température en chauffante (eau bouillante salée), rajouter 1mn au barème défini

MISE EN ŒUVRE à adapter selon process et matériel

1. Cuire le Risetti ou les Perles à l'anglaise dans de l'eau bouillante salée pendant 3 à 5 minutes
2. Egoutter et rafraîchir
3. Mélanger avec les ingrédients et assaisonner
4. Passer en cellule de refroidissement
5. Stocker en chambre froide