



DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Pâtes alimentaire de qualité supérieure
Format : **Coquillettes – Torti – Macaroni - Penne Rigate**
Poids Net : 5 kg
PCB : 1
Type d'emballage : sachet en plastique PEBD **recyclable**

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure.
- Contient du gluten.
- Peut contenir des traces de soja et de moutarde.
- Si le numéro de lot contient la lettre N : peut contenir des traces d'oeuf



Lieu de fabrication : France
Origine de la matière première : Semoule et Blé origine France issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

PANZANI
141 Cours Gambetta
69003 LYON – France
www.panzani-solutions.com



Le produit livré ainsi que ses constituants ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés (1), et n'ont subi aucun traitement d'ionisation.

(1) : Conformément à la réglementation en vigueur (directives n°49/2000/EC et 50/2000/EC) et en vue de l'application des derniers règlements publiés le 18/10/2003 au Journal Officiel de l'Union Européenne (n°1829/2003 et 1830/2003), nous vous confirmons qu'un étiquetage concernant les organismes génétiquement modifiés n'est pas nécessaire.

PRÉPARATION

Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante salée (10 L et 70g de sel pour 1 kg de pâtes).
Laisser cuire le temps désiré, selon le mode de mise en œuvre choisi.
En liaison froide, refroidir puis égoutter.
En liaison chaude, égoutter et maintenir à température.

	CUISSON DIRECTE	CUISSON DIFFEREE		Nombre de portions de 80g de produit sec
	Disparition du point blanc*	Précuisson*	Remise en température*	
COQUILLETES	7 min	4 min	2 à 3 min	62,5 portions
TORTI	7 min	4 min	2 à 3 min	62,5 portions
MACARONI	7 min	4 min	2 à 3 min	62,5 portions
PENNE RIGATE	11 min	6 min	2 à 3 min	62,5 portions

**selon process et matériel*

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie	1531 kJ
	361 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	72 g
dont sucres	3,7 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	13 g
Sel	0 g

Nutri-score : 

Score nutritionnel*: - 4

Classement nutritionnel* (A/ B/ C/ D/ E) : A

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 14 mars 2025 ».

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Teneur en eau (% sur tel quel)	≤ 12,5 %	NF ISO 712
Cendres (% sur sec)	≤ 1,10 %	NF ISO 2171

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Sur produit Sec	Sur produit réhydraté
Aspect	Teinte uniforme jaune dorée	Aspect agréable
Gout et odeur	Odeur franche et saine	Odeur franche Goût caractéristique d'une semoule de blé
Texture		Texture en bouche ferme et élastique, ni farineuse, ni pâteuse

CARACTÉRISTIQUES 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 DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement **+ 36 mois (Jour-Mois-Année)**.
- A conserver dans un endroit frais et sec (<25°C et <50%HR)

RÈGLEMENTATION

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 et modification ultérieure concernant listéria
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

DONNÉES LOGISTIQUES

Coquille :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)										
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI	DATE CLIENT	PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR
805632	PZ COQUIL. QS HVE 5KG C1	3038359911088	5,030 KG	5 KG	1095 Jours	730 Jrs		85 MM	320 MM	305 MM
NOMENCLATURE	DOUANIERE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
1902191090		FR	FR-PF-PATES-COUPÉES-	06101	NON	579 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION										
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	PROFONDEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358222734	1				5,030 KG	5 KG	320 MM	305 MM
PAL	Palette	03038357242030	108	108	12	9	568,540 KG	540 KG	1 200 MM	970 MM

Torti :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)										
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI	DATE CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
805833	PZ TORTI QS HVE 5KG C1	3038359911095	5,047 KG	5 KG	1095 Jours	730 Jrs		100 MM	340 MM	560 MM
NOMENCLATURE	DOUANIERE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
1902191090		FR	FR-PF-PATES-COUPÉES-	06101	NON	309 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION										
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR HAUTEUR
CS	Colis	03038358222741	1				5,047 KG	5 KG	560 MM	340 MM 100 MM
PAL	Palette	03038357242047	54	54	6	9	297,838 KG	270 KG	1 200 MM	800 MM 1 010 MM

Macaroni :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)										
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI	DATE CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
805750	PZ MACARONI QS HVE 5KG C1	3038359911484	5,045 KG	5 KG	1095 Jours	730 Jrs		60 MM	350 MM	510 MM
NOMENCLATURE	DOUANIERE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
1902191090		FR	FR-PF-PATES-COUPÉES-	06101	NON	393 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION										
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR HAUTEUR
CS	Colis	03038358223182	1				5,045 KG	5 KG	510 MM	350 MM 60 MM
PAL	Palette	03038357242450	72	72	6	12	388,540 KG	360 KG	1 200 MM	800 MM 980 MM

Penne :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)										
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI	DATE CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
805751	PZ PENNE QS HVE 5KG C1	3038359911491	5,045 KG	5 KG	1095 Jours	730 Jrs		80 MM	325 MM	505 MM
NOMENCLATURE	DOUANIERE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
1902191090		FR	FR-PF-PATES-COUPÉES-	06101	NON	333 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION										
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR HAUTEUR
CS	Colis	03038358223199	1				5,045 KG	5 KG	505 MM	325 MM 80 MM
PAL	Palette	03038357242467	80	80	6	10	328 KG	300 KG	1 200 MM	800 MM 1 000 MM