



DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure issues de l'agriculture Biologique

Format : **Fusilli - Penne - Coquillette - Macaroni - Spaghetti - Farfalle**

Poids Net : 5 kg

PCB : 1

Type d'Emballage : sachet en plastique PEBD **recyclable**

LISTE DES INGRÉDIENTS

Fusilli - Penne – Coquillette – Macaroni – Spaghetti – Farfalle :

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

Lieu de fabrication : Italie

Origine de la matière première : Blé Italie



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

Fusilli - Penne – Coquillettes – Macaroni – Spaghetti – Farfalle : _____

Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante salée (10 L d'eau 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
MACARONI	8 min	4 min	2 à 3 min	62,5 portions
PENNE	11 min	6 min	2 à 3 min	62,5 portions
FUSILLI	11 min	6 min	2 à 3 min	62,5 portions
FARFALLE	12 min	6 min	2 à 3 min	62,5 portions
SPAGHETTI	10 min	5 min	2 à 3 min	62,5 portions

**selon process et matériel*

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1498
Energie kcal	353
Matières grasses (g)	1.3
dont acides gras saturés (g)	0.3
Glucides (g)	73
dont sucres (g)	3.2
Fibres alimentaires (g)	2.7
Protéines (g)	12
Sel (g)	0



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 30 août 2019 ».

PÂTES ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES – 5KG

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5	ISO 712:2009
Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,10	NF EN ISO 2171
Protéines (Nx5.7) (% sur sec)	≥ 11	NFV 03-050
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05	NFV 03-712

CARACTÉRISTIQUES 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

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 DLUO figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 3 ans (Jour-Mois-Année).
- A conserver dans un endroit frais et sec (<25°C et <50%HR)
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit.

RÈGLEMENTATION

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 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

Coquillettes :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
805049	PZ COQUILLETTE BO 5KG /I/	3038355913525	5.032 KG	5 KG	1085 Jours	730 Jours	50 MM	370 MM	390 MM
NOMENCLATURE	DOUMIERE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT	
1902191090		IT	FR-PF-PATES- COUPÉES-MASS	00101	OUI	0 kg	PALETTE EUR 80X120		

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION											
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UC	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COCQUE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colle	80098358220641	1				5.032 KG	5 KG	50 MM	370 MM	390 MM
PAL	Palette	03038357249118	104	104	8	13	585.290 KG	520 KG	1 200 MM	800 MM	800 MM

PÂTES ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES – 5KG

AQS-FT-P001
MàJ : 21/07/2026
Version : 10
Page : 5/6

Macaroni :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)										
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI CLIENT	DATE	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
808000	PZ MACARONI BIO 5KG (1)	3038359913532	5.037 KG	5 KG	1095 Jours	730 Jours		70 MM	330 MM	440 MM
NOMENCLATURE DOUANIÈRE PAYS DE FAB. GROUPE DE MARCHANDISE IFLS DE L'UC PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE POIDS GERBÉ PALETTE SUPPORT EAN 13 DU COMPOSANT										
1902191090		IT	FR-PF-PATES-COUPÉES-MASS	20101	OUI	5 kg		PALETTE SUR 80X120		

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION										
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UC	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	03038359228808	1				5.037 KG	5 KG	440 MM	330 MM 70 MM
PAL	Palette	03038357248123	80	80	8	10	427.860 KG	400 KG	1 200 MM	800 MM 850 MM

Penne :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)										
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI CLIENT	DATE	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
808033	PZ PENNE BIO 5KG (1)	3038359913037	5.038 KG	5 KG	1095 Jours	730 Jours		115 MM	330 MM	430 MM
NOMENCLATURE DOUANIÈRE PAYS DE FAB. GROUPE DE MARCHANDISE IFLS DE L'UC PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE POIDS GERBÉ PALETTE SUPPORT EAN 13 DU COMPOSANT										
1902191090		IT	FR-PF-PATES-COUPÉES-MASS	20101	NON	235 kg		PALETTE SUR 80X120		

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION										
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UC	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	03038359228298	1				5.038 KG	5 KG	480 MM	300 MM 115 MM
PAL	Palette	03038357244553	54	54	6	9	287.195 KG	270 KG	1 200 MM	800 MM 1 185 MM

Fusilli :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)										
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI CLIENT	DATE	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
808034	PZ FUSILLI BIO 5KG (1)	3038359913344	5.045 KG	5 KG	1095 Jours	730 Jours		115 MM	240 MM	545 MM
NOMENCLATURE DOUANIÈRE PAYS DE FAB. GROUPE DE MARCHANDISE IFLS DE L'UC PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE POIDS GERBÉ PALETTE SUPPORT EAN 13 DU COMPOSANT										
1902191090		IT	FR-PF-PATES-COUPÉES-MASS	20101	NON	235 kg		PALETTE SUR 80X120		

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION										
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UC	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	03038359228292	1				5.045 KG	5 KG	545 MM	240 MM 115 MM
PAL	Palette	03038357244580	54	54	6	9	287.494 KG	270 KG	1 200 MM	800 MM 1 200 MM

PÂTES ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES – 5KG

AQS-FT-P001
MàJ : 21/07/2026
Version : 10
Page : 6/6

Spaghetti :

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
806035	PZ SPAGHETTI BIO 5KG /1	3038355913051	5,028 KG	5 KG	1095 Jours	730 Jours		75 MM	290 MM	325 MM
NOMENCLATURE	DOUANIÈRE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
1902191090		IT	FR-PF-PATES- COUPÉES-MASS	00101	OUI	745 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	Colle	03038358225305	1				5,028 KG	5 KG	325 MM	290 MM 70 MM
PAL	Palette	03038357244577	144	144	12	12	745,744 KG	720 KG	1 200 MM	800 MM 990 MM

Farfalle :

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
806038	PZ FARFALLE BIO 5KG /1	3038355913068	5,045 KG	5 KG	1085 Jours	730 Jours		125 MM	340 MM	540 MM
NOMENCLATURE	DOUANIÈRE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
1902191090		IT	FR-PF-PATES- COUPÉES-MASS	00101	NON	205 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	Colle	03038358225315	1				5,045 KG	5 KG	540 MM	340 MM 125 MM
PAL	Palette	03038357244584	48	48	6	6	267,160 KG	240 KG	1 200 MM	800 MM 1 150 MM