

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Spécialité céréalière à base de semoule de blé dur et de blanc d'œufs.
- **Format** : Coquillettes – Penne Rigate – Mezze Penne – Mini Serpentina – Fusilli – Macaroni – Spaghetti – Tagliatelle
- **Poids Net Total** : 5 kg
- **Type d'Emballage** : Sachet polyéthylène – Boîte carton pour les Tagliatelles
- **Raison Sociale** : PANZANI SAS 4 rue Boileau 69006 LYON

DESCRIPTIF MARKETING

PANZANI PLUS - PATES / ULTRA-RESISTANTES

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

Liste des ingrédients

Semoule de **BLE** dur de qualité supérieure, blanc d'**OEUF** (1%)

Contient du gluten et des œufs

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1573 kJ
Energie kcal	371 kcal
Matières grasses	1.5 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	74 g
dont sucres	2.8 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	13 g
Sel	0,1 g

↵ **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)	≤ 1,3	NF EN ISO 2171
Protéines (Nx5.7) (% sur sec)	≥ 12	NFV 03-050

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Pâtes de couleur jaune. Absence de pâtes marbrées	Visuel
Gout et odeur	Caractéristique de pâte. Absence de goût et d'odeur parasite	Dégustation
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 DDM 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



Direction Qualité

ULTRA RESISTANTE

PANZANI PLUS

Le 20/07/2018

Version : 1

Page : 3/3

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