Direction Qualité	**Pates Alimentaires Qualité Supérieure IGP Garofalo**	Le 21/09/2026 Version : 11 Page : 1/4

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure à la semoule de blé dur – Pasta Di Gragnano IGP-

- ✓ **Format**
- ✓ GF MEZZE MANICHE RIGATE IGP
- ✓ GF FUSILLI IGP
- ✓ GF LINGUINE IGP
- ✓ GF PENNE ZITI RIGATE IGP
- ✓ GF ELICOIDALI IGP
- ✓ GF CONCHIGLIONI IGP
- ✓ GF FUSILLONE IGP
- ✓ GF RIGATONI IGP
- ✓ GF CALAMARATA IGP
- ✓ GF PAPPARDELLE IGP
- ✓ GF TAGLIATELLE IGP
- ✓ GF SPAGHETTI IGP
- ✓ GF RADIATORI IGP
- ✓

– **Poids Net Total** : 500g, 1 kg ou 3 kg
– **Type d'Emballage** : 500g, 1 kg ou 3 kg en sachet polyéthylène
– **Raison Sociale** : Lustucru Riz, 37 bis rue Saint Romain 69008 LYON

LISTE DES INGREDIENTS

– 100% Semoule de **BLE** dur de qualité supérieure – Pâtes IGP
– Contient du gluten. Peut contenir du soja et de la moutarde.

– Produit en Italie

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1489
Energie kcal	351
Matières grasses (g)	1
dont acides gras saturés (g)	0.2
Glucides (g)	70
dont sucres (g)	3
Fibres alimentaires (g)	3
Protéines (g)	14
Sel (g)	<0.01g

↳**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
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 (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

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 1169/2011 du 25/10/11, Information des consommateurs sur les denrées alimentaires