PANZANI SOLUTIONS	**SEMOULE DE BLÉ DUR** **FINE / MOYENNE – 5 Kg**	AQF-FT-Se 001 MàJ : 17/10/2025 Version : 10 Page : 1/5



3 038352 377003

Code article : 801559



3 038352 377102

Code article : 801560

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Semoule de Blé dur
Format : Fine et Moyenne
Poids Net : 5 kg
PCB : 1
Type d'emballage : Sac Kraft **recyclable**

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 100% Semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure
- Contient du gluten
- Peut contenir du soja et de la moutarde

Lieu de fabrication : France
Origine Semoule : France
Origine Blé : France

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

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

PRÉPARATION

La Semoule permet de réaliser :

- Des pâtes fraîches, des gnocchis
- De la graine de couscous
- Des desserts et des pâtisseries

Pour bien doser :

- Pour les soupes ou les bouillies, utiliser 1 kg de semoule pour 1,25 litres de lait.
- Pour les gâteaux, prévoir 1kg de semoule pour 800 mL de lait.

Préparation traditionnelle :

- Dans une casserole, porter le liquide (lait, eau, bouillon) à ébullition et verser la semoule en pluie.
- Laisser cuire en remuant 5 à 10 minutes selon la consistance souhaitée.

Pour une texture plus consistante, utiliser la Semoule Moyenne Panzani.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit FINE	Pour 100g de produit MOYENNE
Energie kJ	1522 kJ	1531 kJ
Energie kcal	359 kcal	361 kcal
Matières grasses	2 g	2 g
dont acides gras saturés	0,35 g	0,4 g
Glucides	73 g	72 g
dont sucres	2 g	3,7 g
Fibres alimentaires	3 g	3,6 g
Protéines	12 g	12 g
Sel	0 g	0 g

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

PLATINUM Top 1% ecovadis Sustainability Rating SEP 2024

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 ».

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	14.5% <15,5%	NF V 03-707
Cendres	≤ 1,10	NF V 03-720
Protéines (N*5,7) sur sec	≥ 12	NF V 03-050
Acidité	≤ 0.05%	NF V 03-712

Granulométrie :

	Refus	*Passant*
Semoule type Fine	Tamis 450µm : 65% max	Tamis 250 µm : 10% max
Semoule type Moyenne	Tamis 800 µm : 3% max	Tamis 450 µm : 10% max

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	teinte uniforme ambrée, jaune clair ou blanc crème ;	Visuel
Gout et odeur	odeur franche et saine.	Dégustation
Texture	Produit réhydraté : texture en bouche élastique, ni farineuse, ni pâteuse.	Dégustation

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

PLATINUM Top 1%
ecovadis
Sustainability Rating
SEP 2024

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

OGM : non concerné
Ionisation : non concerné

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement **+ 2 ans (Jour-Mois-Année).**

- A conserver dans un endroit frais et sec (<25°C et <50%HR)

RÈGLEMENTATION

Conforme à :

- 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

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

PLATINUM Top 1% ecovadis Sustainability Rating SEP 2024

DONNÉES LOGISTIQUES

Semoule fine :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	DIMENSIONS PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR
801559	PZ SEMOULE FINE 5KG /1	3038352377003	5,045 KG	5 KG	24 Mois	16 Mois	116 MM	185 MM	375 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
1103111000	FR	FR-PF-SEMOULE	06008	OUI	0 kg	PALETTE EUR 100X120	

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	DIMENSIONS PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358007904	1				5,045 KG	5 KG	375 MM	185 MM	116 MM
PAL	Palette	03038357009336	96	96	12	8	514,770 KG	480 KG	1 200 MM	800 MM	1 200 MM

Semoule moyenne :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	DIMENSIONS PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR
801560	PZ SEMOULE MOYEN 5KG /1	3038352377102	5,045 KG	5 KG	24 Mois	16 Mois	130 MM	190 MM	365 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
1103111000	FR	FR-PF-SEMOULE	06008	OUI	0 kg	PALETTE EUR 100X120	

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	DIMENSIONS PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358007911	1				5,045 KG	5 KG	365 MM	190 MM	130 MM
PAL	Palette	03038357009343	96	96	12	8	514,770 KG	480 KG	1 200 MM	800 MM	1 200 MM

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

PLATINUM Top 1% ecovadis Sustainability Rating SEP 2024