



Direction Qualité

**Pâtes Alimentaires Qualité Supérieure**

**Essentiels**

**Panzani**

Le 12/04/2021

Version : 8

Page : 1/3

### DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure
- **Format** : Coquillettes - Macaroni - Nouilles fines - Coudes rayés - Torti - Penne Rigate - Spaghetti - Farfalle – Vermicelle fin – Alphabet -Tagliatelles nids vrac\*
- **Poids Net Total** : 5 kg
- **Type d'Emballage** : 5 kg en sachet polyéthylène - 5kg en carton pour les Tagliatelles

### LISTE DES INGREDIENTS

100% Semoule de **BLE** dur de qualité supérieure  
Contient du gluten, peut contenir de l'œuf et du soja.

Si le numéro de lot contient la lettre N : peut contenir de l'œuf (selon packs)

\*Les tagliatelles sont fabriquées en Italie

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1531
Energie kcal	361
Matières grasses (g)	2
dont acides gras saturés (g)	0.35
Glucides (g)	72
dont sucres (g)	3.7
Fibres alimentaires (g)	3.6
Protéines (g)	12
Sel (g)	0

↪ **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

 <b>Direction Qualité</b>	<b>Pâtes Alimentaires Qualité Supérieure</b> <b>Essentiels</b> <b>Panzani</b>	Le 12/04/2021 Version : 8 Page : 2/3
---	---	--

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 En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
– Staphylocoques pathogènes	≤ 10 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 6888-2
– Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
– Escherichia coli	≤ 10 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 16649-2
– Bacillus cereus	≤ 10 <sup>3</sup> /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
- 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
  - 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
  - Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

	<b>CUISSON DIRECTE</b>	<b>CUISSON DIFFÉRÉE</b>		<b>RENDEMENT à disparition du point blanc</b>	<b>Nombre de portions de 200g cuits</b>
	Disparition du point blanc*	Précuisson*	Remise en température*		
<b>COQUILLETTE</b>	7 mn	4 mn	2 à 3 mn	2,70 - 3,30	68 - 83
<b>ALPHABET</b>	6 mn	3 mn	2 à 3 mn	2,90 - 3,30	73 - 83
<b>VERMICELLES COUPÉS FIN</b>	3 mn	1 mn	2 à 3 mn	3,30 - 3,90	83 - 98

\*Selon process et matériel

Également disponible en Pâtes courtes : Macaroni, Nouilles fines, Coude rayé, Torti, Penne rigate, Farfalle. Mini Pâtes : mini Farfalle, mini Penne.

Pâtes longues : Spaghetti.