



3 038350 043603
Code article : 802399



3038359002458
Code article : 803316



3038359000300
Code article : 802674



3038359002427
Code article : 803317



3038359002434
Code article : 803451

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure - Pâtes alimentaires aromatisées à la tomate et aux épinards
Pâtes à Salade
Format : **Perle – Risetti - Mini Farfalle - Mini Penne - Torti légumes**

Poids Net : 5 kg ou 2 kg (Torti légumes)

PCB : 1

Type d'emballage : Sachet polyéthylène **recyclable**

LISTE DES INGRÉDIENTS

Pâtes QS :

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

Si le numéro de lot contient la lettre N : peut contenir de l'œuf



Torti épinards tomates :

- Semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure, tomate (0.9%), épinard (0.5%)
- Contient du gluten. Peut contenir du soja et de la moutarde.

Si le numéro de lot contient la lettre N : peut contenir de l'œuf

Lieu de fabrication : France

Origine de la matière première : Blé Français, Tomate Portugal et Epinard Allemagne et Hongrie

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

	Perle	Risetti	Mini Penne	Mini Farfalle	Torti
Cuisson usage salade (1 nuit de repos en vinaigrette)*	5 min	5 min	9 min	8 min	5 min
Cuisson usage plat chaud en liaison chaude*	7 min	7 min	11 min	10 min	7 min
Cuisson usage plat chaud en liaison froide (2 à 3 min de remise en température) *	4 min	4 min	6 min	5 min	4 min
Nb de portions de 125g cuits*	88-104	104-120	84-108	88-104	37-46

Temps de cuisson à disparition du point blanc

*selon process et matériel

2 modes de préparation :

1. Pour salade

Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante salée (10L pour 1kg de pâtes et 70g de sel).
Laisser cuire le temps désiré puis égoutter et refroidir.
Mélanger à la vinaigrette et à la garniture, puis stocker au froid pendant au moins 1 nuit.

2. Pour plat chaud

Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante salée (10L pour 1kg de pâtes et 70 g de sel)
Laisser cuire le temps désiré, selon le mode de mise en œuvre choisi :

- En liaison froide, égoutter, refroidir et conditionner.
- En liaison chaude, égoutter et maintenir à température.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Pâtes QS :

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)	13
Sel (g)	0

Pâtes aromatisées :

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1503
Energie kcal	355
Matières grasses (g)	1.5
dont acides gras saturés (g)	0.2
Glucides (g)	71
dont sucres (g)	4.8
Fibres alimentaires (g)	2.5
Protéines (g)	13
Sel (g)	0.02

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

Pâtes QS :

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

Pâtes aromatisées :

Critère	Cible	Méthode
Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5	NF V 03-707
Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,35	NF EN ISO 2171
Protéines (Nx5.7) (% sur sec)	≥ 12	NFV 03-050
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,06	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	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 6888-2
– Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
– Escherichia coli	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 16649-2
– Bacillus cereus	$\leq 10^3$ /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)**.
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
- 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 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

Mini Penne rigate :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
803451	PZ MINI PENNE 5KG V2	3038359002434	5,045 KG	5 KG	36 Mois	24 Mois	60 MM	350 MM	510 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		
1902191000	FR	FR-PF-PATES-COUPÉES-	06101	NON	369 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	Colis	03038358205324	1				5,045 KG	5 KG	510 MM	350 MM	60 MM
PAL	Palette	03038357205356	66	66	6	11	364,020 KG	330 KG	1 200 MM	800 MM	980 MM

Mini-farfalle :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
803317	PZ MINI FARFAL 5KG GEN C1	3038359002427	5,045 KG	5 KG	36 Mois	24 Mois	80 MM	325 MM	505 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	
1902191000		FR	FR-PF-PATES-POINÇONNÉES-	06101	NON	333 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	Colis	03038358204044	1				5,045 KG	5 KG	505 MM	325 MM	80 MM
PAL	Palette	03038357204045	60	60	6	10	328 KG	300 KG	1 200 MM	800 MM	950 MM

Risetti :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
802674	PZ RISETTI 5KG V1	3038359000300	5,030 KG	5 KG	36 Mois	24 Mois	85 MM	320 MM	305 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	
1902191000		FR	FR-PF-PATES-COUPÉES-	06101	OUI	634 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	Colis	03038358200589	1				5,030 KG	5 KG	320 MM	305 MM	85 MM
PAL	Palette	03038357200580	120	120	12	10	634,650 KG	600 KG	1 200 MM	800 MM	995 MM

Perle :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
803316	PZ PERLE 5KG V1	3038359002458	5,030 KG	5 KG	36 Mois	24 Mois	85 MM	320 MM	305 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	
1902191000		FR	FR-PF-PATES-COUPÉES-	06101	OUI	634 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	Colis	03038358204075	1				5,030 KG	5 KG	320 MM	305 MM	85 MM
PAL	Palette	03038357204076	120	120	12	10	634,650 KG	600 KG	1 200 MM	800 MM	1 000 MM

Torti légumes :

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



PÂTES ALIMENTAIRES À SALADE

– 5 KG et 2 KG

AQF-FT-P001
MàJ : 27/06/2025
Version : 9
Page : 8/8

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
802399	PZ TORTI LEGUME 2KG GEN C1	3038350043603	2,027 KG	2 KG	36 Mois	24 Mois	80 MM	275 MM	300 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		
1902191000	FR	FR-PF-PATES-COUPÉES-	06104	NON	279 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	Coils	03038358136789	1				2,027 KG	2 KG	300 MM	275 MM	80 MM
PAL	Palette	03038357143924	120	120	12	10	274,290 KG	240 KG	1 200 MM	800 MM	950 MM