



Direction Qualité

Pâtes Alimentaires Biologiques

Panzani

Le 18/11/2021

Version : 5

Page : 1/3

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure issues de l'agriculture Biologique
- **Format** : Fusilli - Penne – Coquillettes – Macaroni – Spaghetti – Farfalle - Lasagne
- **Poids Net Total** : 3 kg
- **Type d'Emballage** : 3 kg en sachet polyéthylène ou pack carton

LISTE DES INGREDIENTS

- 100% Semoule de **BLE** dur issue de l'agriculture biologique
- Contient du gluten, peut contenir du soja, moutarde. Pour les Lasagne : peut contenir du soja, œufs et moutarde.
- Fabriqué en Italie
- Distribution certifiée par FR BIO 01

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1493
Energie kcal	352
Matières grasses (g)	1
dont acides gras saturés (g)	0.2
Glucides (g)	73
dont sucres (g)	2.8
Fibres alimentaires (g)	2.6
Protéines (g)	11.4
Sel (g)	0.02

↳ **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



Direction Qualité

Pâtes Alimentaires Biologiques

Panzani

Le 18/11/2021

Version : 5

Page : 2/3

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	$\leq 10^2$ /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 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 n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

