



Direction Qualité

Sans Gluten

Panzani

Food Service

Le 19/12/2022

Version : 2

Page : 1/4

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Spécialité céréalière à base de farine de riz et de maïs
- **Format** : Penne, Spaghetti
- **Poids Net Total** : 1 kg
- **Type d'Emballage** : 1 kg en sachet polyéthylène

LISTE DES INGREDIENTS

Farine de riz brun complet 37.5%, farine de maïs jaune 35%, farine de maïs blanc 15%, farine de riz blanc 12%, émulsifiant (E471)

Sans Gluten

Allergène : aucun

Lieu de fabrication : Italie

Origine de la matière première : UE ; non UE

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Valeurs nutritionnelles : | Pour 100g de produit |
|------------------------------|----------------------|
| Energie kJ | 1510 |
| Energie kcal | 356 |
| Matières grasses (g) | 2.3 |
| dont acides gras saturés (g) | 0.79 |
| Glucides (g) | 76 |
| dont sucres (g) | 0.46 |
| Fibres alimentaires (g) | 2.2 |
| Protéines (g) | 6.80 |
| Sel (g) | 0.03 |

↳ **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 |
| Protéines (Nx5.7) (% sur sec) | ≥ 6.7 | NFV 03-050 |
| | | |



Direction Qualité

Sans Gluten

Panzani

Food Service

Le 19/12/2022

Version : 2

Page : 2/4

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)
- Le N° de lot figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement, la ligne de conditionnement et l'usine
- Conservation à température ambiante, au sec
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit



Direction Qualité

Sans Gluten

Panzani

Food Service

Le 19/12/2022

Version : 2

Page : 3/4

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

