



**Pâtes de qualité supérieure**  
**Blés Français issus d'une exploitation à**  
**Haute Valeur Environnementale**  
**PANZANI**

Le 30/05/2022

Version : 0

Page : 1/2

**DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT**

- **Dénomination Légale** : Pâtes alimentaire de qualité supérieure
- **Poids Net Total** : 5 kg
- **Type d'emballage** : PE (PolyEthylène)
- **Raison sociale** : Panzani SAS, 37 bis rue Saint Romain 69008 LYON

**LISTE DES INGREDIENTS**

Ingrédient : 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure.  
Contient du gluten. Peut contenir du soja et de la moutarde.

Fabriquées en France

Semoule et Blé origine France issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

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

↳ **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
Teneur en eau (% sur tel quel)	≤ 12,5 %	NF ISO 712
Cendres (% sur sec)	≤ 1,10 %	NF ISO 2171



**Pâtes de qualité supérieure**  
**Blés Français issus d'une exploitation à**  
**Haute Valeur Environnementale**  
**PANZANI**

Le 30/05/2022  
Version : 0  
Page : 2/2

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Critère	Sur produit Sec	Sur produit réhydraté
Aspect	Teinte uniforme jaune dorée	Aspect agréable
Gout et odeur	Odeur franche et saine	Odeur franche Goût caractéristique d'une semoule de blé
Texture		Texture en bouche ferme et élastique, ni farineuse, ni pâteuse

**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 DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 36 mois (Jour-Mois-Année)
- A conserver dans un endroit sec.

**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