



Direction Qualité

ULTRA RESISTANTE

le 19/04/18

version 28

page : 1/2

DEFINITION DE PRODUIT

- Dénomination : Spécialité céréalière à base de semoule de blé dur et de blanc d'œufs.
- Marque : PANZANI PLUS
- Formats : Coquillettes – Penne Rigate – Mezze Penne – Mini Serpentine – Fusilli – Macaroni – Spaghetti
- Poids Net Total : 5 kg en sachet polyéthylène
- Raison Sociale : PANZANI SAS 4 rue Boileau 69006 LYON

DESCRIPTIF MARKETING

PANZANI PLUS - PATES / ULTRA-RESISTANTES

L'adjonction de blanc d'oeuf permet aux pâtes de conserver leur forme d'origine et de résister à tous les traitements : double cuisson / écrasement / maintien en Température

Liste des ingrédients

- Semoule de **BLE** dur de qualité supérieure, blanc d'**OEUF** (1%)
- Contient du gluten et de l'oeuf

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de produit)

Valeurs nutritionnelles	pour 100g
Energie	1573 kJ
	371 kcal
Matières grasses	1,8 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	74 g
dont sucres	2,8 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	13 g
Sel	0,10 g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET PRODUIT

- | | | Selon méthode : |
|--|--------|-----------------|
| - Humidité (% sur tel quel) | ≤ 12,5 | NF V 03-707 |
| - Matières minérales (% sur sec) | ≤ 1,3 | NF ISO 2171 |
| - Protéines (N x 5,7) (% sur sec) | ≥ 13 | NF V 03-050 |
| - Blé tendre (sur semoule de blé) | ≤ 3 % | JO 31-12-87 |
| - Caractéristiques Produit : Cf. tableau joint | | |



Direction Qualité

ULTRA RESISTANTE

le 19/04/18

version 28

page : 2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (en Unités Formant Colonies)

Selon méthode / Réglementation :		
– 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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Aspect cru : pâtes de couleur jaune. Absence de pâtes marbrées
- Texture : ferme à moelleuse selon le temps de cuisson appliqué
- Goût - Odeur : caractéristique de pâte. Absence de goût et d'odeur parasite

D L U O – 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

REGLEMENTATION

Conforme à :

- 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

Œufs conformes à :

- Directive Européenne 89/437/CEE du 20 juin 1989
- Arrêté français du 11 mars 1998

N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur Panzani pour tout complément d'informations.

