

DEFINITION DE PRODUIT

- Dénomination : Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure
- Marque : PANZANI
- Format : Les Classiques : Coquillettes - Macaroni - Nouilles fines - Coudes rayés, Torti - Penne Rigate - Spaghetti - Farfalle
Les Spécialités : Tagliatelles nids vrac
- Poids Net Total : 5 kg en sachet polyéthylène - 5kg en carton pour les Tagliatelles
- Raison Sociale : PANZANI SAS 4 rue Boileau 69006 LYON

DESCRIPTIF MARKETING

PATES / QUALITE SUPERIEURE

Les pâtes de Qualité Supérieure pourront intégrer tous vos menus, des plus classiques aux plus inattendus.

Elles bénéficient d'une excellente tenue à la cuisson

LISTE DES INGREDIENTS

- 100% Semoule de **blé** dur de qualité supérieure
- Contient du **gluten**
- Allergènes : Si le numéro de lot contient la lettre N : peut contenir de l'œuf
- Fabriqué en France sauf Tagliatelle en Italie

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de produit)

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g
Energie	1548 kJ
	365 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0,35 g
Glucides	72,0 g
dont sucres	3,7 g
Fibres	3,60 g
Protéines	13,0 g
Sel	0,013 g

MENTION DEVELOPPEMENT DURABLE

A compter du 1^{er} trimestre 2014



Du champ à la dégustation
Panzani s'implique dans la filière blé dur française.

- 1 Une pâte de qualité supérieure, c'est de la semoule de blé dur et de l'eau, tout simplement.
- 2 Panzani, la sélection spécifique des meilleurs blés durs :
Le blé majoritairement français est transformé dans nos semouleries situées à proximité des principales zones de production de blé dur français.
- 3 Panzani s'inscrit dans une démarche de circuit court d'approvisionnement :
 - Le blé produit à proximité de nos semouleries est transformé en semoule qui à son tour servira à la fabrication des pâtes dans nos usines réparties entre le Nord et le Sud de la France.
 - 100% des semoules sont issues de nos semouleries implantées en France.
 - Ces pâtes sont fabriquées en France.

Panzani utilise aussi des moyens de transports comme le ferroutage et la péniche, ce qui a pour conséquence de limiter les émissions de gaz à effet de serre.

- blé dur majoritairement français
- blé dur transformé dans nos semouleries en France
- pâtes fabriquées en France dans nos usines (sauf tagliatelle)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET PRODUIT

		Selon méthode :
- Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5	NF V 03-707
- Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,10	NF ISO 2171
- Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	≥ 12	NF V 03-050
- Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05	NF V 03-712
- Blé tendre (sur semoule de blé)	≤ 3 %	JO 31-12-87
- Caractéristiques Produit : Cf. tableau joint		

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (en Unités Formant Colonies)

		Selon méthode / Réglementation :
- Staphylocoques pathogènes	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 6888-2
- Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
- Escherichia coli	≤ 10 ² /g	NF EN ISO 16649-2
- Bacillus cereus	≤ 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 :

- 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

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

Annexe 1 – Tableau des spécifications « Produit » Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure

TEMPS DE CUISSON* à adapter selon process et matériel

Format pâtes	A cru		Flux tendu		Différé		Densité moy. A disp. du pt blanc (g/l)		
	Long (mm)	haut. (mm)	Temps de cuisson recommandé		Rendement à disp. du pt blanc**	Tps de remise en T° (four vap.)***			
			Disparition du point blanc*					Tps de précuisson	Disparition du point blanc*
Pâtes courtes									
Coquillettes	9,5	3,3	7 ^{mn}		2,70 - 3,30	4 ^{mn}	2 ^{mn} à 3 ^{mn}	2,70 - 3,30	750
Macaroni	34	4,3	7 ^{mn}		2,10 - 2,70	4 ^{mn}	2 ^{mn} à 3 ^{mn}	2,10 - 2,70	600
Nouille fine	46	4,1	6 ^{mn}		2,50 - 3,10	3 ^{mn}	2 ^{mn} à 3 ^{mn}	2,50 - 3,10	700
Coude Rayé	23	10,2	9 ^{mn}		2,30 - 2,90	5 ^{mn}	2 ^{mn} à 3 ^{mn}	2,30 - 2,90	505
Torti	32	6,5	7 ^{mn}		2,30 - 2,90	4 ^{mn}	2 ^{mn} à 3 ^{mn}	2,30 - 2,90	660
Penne Rigate	42	8	11 ^{mn}		2,20 - 2,80	6 ^{mn}	2 ^{mn} à 3 ^{mn}	2,20 - 2,80	560
Farfalle	33	24,6	10 ^{mn}		2,20 - 2,80	5 ^{mn}	2 ^{mn} à 3 ^{mn}	2,20 - 2,80	620
Pâtes longues									
Spaghetti	243	1,55	9 ^{mn}		2,60 - 3,20	5 ^{mn}	2 ^{mn} à 3 ^{mn}	2,60 - 3,20	650
Tagliatelle vrac	nids	7	10 ^{mn}		2,20 - 2,80	5 ^{mn}	2 ^{mn} à 3 ^{mn}	2,20 - 2,80	630

* Disparition du point blanc à cœur = temps optimal de cuisson (gélatinisation globale de l'amidon)

** Rendement = poids après cuisson / poids avant

*** En service différé : temps de remise en température au four vapeur ; dans le cas d'une remise en température en chauffante (eau bouillante salée), rajouter 1mn au barème défini.

DEFINITION DE PRODUIT

- Dénomination : Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure
- Marque : PANZANI
- Poids Net Total : 5 kg en sachet polyéthylène (Alphabets, Vermicelles coupés fins, Coquillettes, Macaronis, Nouilles fines, Coudes rayés, Torti, Penne Rigate, Spaghettis, Farfalle, **Risetti**)

LISTE DES INGREDIENTS

- 100% Semoule de **blé** dur de qualité supérieure
- Allergènes : Pâtes : Si le numéro de lot contient la lettre N : peut contenir de l'**œuf**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de produit)

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes :	Pour 100g
valeur énergétique	1548 kJ
	365 kcal
Graisses	2 g
dont acides gras saturés	0,35 g
Glucides	72,0 g
dont sucres	3,7 g
Fibres	3,60 g
Protéines	13,0 g
Sodium	
Sel	0,013 g

MENTION DEVELOPPEMENT DURABLE

A compter du 1^{er} trimestre 2014



Du champ à la dégustation
Panzani s'implique dans la filière blé dur française.

- 1 Une pâte de qualité supérieure, c'est de la semoule de blé dur et de l'eau, tout simplement.
- 2 Panzani, la sélection spécifique des meilleurs blés durs :
Le blé majoritairement français est transformé dans nos semouleries situées à proximité des principales zones de production de blé dur français.
- 3 Panzani s'inscrit dans une démarche de circuit court d'approvisionnement :
 - Le blé produit à proximité de nos semouleries est transformé en semoule qui à son tour servira à la fabrication des pâtes dans nos usines réparties entre le Nord et le Sud de la France.
 - 100% des semoules sont issues de nos semouleries implantées en France.
 - Ces pâtes sont fabriquées en France.

Panzani utilise aussi des moyens de transports comme le ferroutage et la péniche, ce qui a pour conséquence de limiter les émissions de gaz à effet de serre.

- blé dur majoritairement français
- blé dur transformé dans nos semouleries en France
- pâtes fabriquées en France dans nos usines (sauf tagliatelle)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET PRODUIT

		Selon méthode :
- Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5	NF V 03-707
- Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,10	NF ISO 2171
- Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	≥ 12	NF V 03-050
- Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05	NF V 03-712
- Blé tendre (sur semoule de blé)	≤ 3 %	JO 31-12-87
- Caractéristiques Produit : Cf. tableau joint		

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

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

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

Annexe 1 – Tableau des spécifications « Produit » Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure

Code référence	Format pâtes	A CRU		FLUX TENDU				DIFFERE				Densité moyenne à disparition du point blanc (g/l)		
		Longueur moyenne (mm)	Largeur moyenne (mm)	Temps de cuisson recommandé			Temps de précuisson	Temps de remise en température (four vapeur)***			Rendement à disparition du point blanc**			
				FERME	AL DENTE	Disparition point blanc		FERME	AL DENTE	Disparition point blanc				
	LES CLASSIQUES													
	Pâtes à potage													
802402	Alphabet	4,45	5,60	5 mn 30	6 mn	6 mn 30	2,30						2,30	840
802394	Vermicelles coupés fins	10,00	0,83	2 mn	3 mn	2 mn 30	3,65						3,65	700
	Pâtes courtes													
802397	Coquillettes	9,50	3,30	7mn 30	8 mn	8 mn 30	2,65						2,65	750
802403	Macaroni	34,00	4,30	6 mn 30	7 mn	7mn 30	2,40						2,40	600
802404	Nouilles fines	46,00	4,10	5 mn 30	6 mn	6 mn 30	2,55						2,55	700
802405	Coudes rayés	23,00	10,20	8 mn 30	9 mn	9 mn 30	2,35						2,35	505
802395	Torti	32,00	6,50	6 mn 30	7 mn	7 mn 30	2,60						2,60	660
802398	Penne rigate	42,00	8,00	9 mn 30	10 mn	10 mn 30	2,30						2,30	560
802407	Farfalle	33,00	24,60	8 mn 30	9 mn	9 mn 30	2,50						2,50	620
	Pâtes longues													
800002	Spaghetti	243	1,55	8 mn 30	9 mn	9 mn 30	2,65						2,65	650
	LES SPECIALITES													
800445														
800587	Tagliatelle nature	NIDS	7,00	8 mn	8 mn 30	9 mn	2,40						2,40	630
802674	Risetti en salade	8,50	1,80	3 mn	-	-	2,50-3,00						-	-

* Disparition du point blanc à cœur = temps optimal de cuisson (gélatinisation globale de l'amidon)

** Rendement = poids après cuisson
poids avant

*** en service différé, dans le cas d'une remise en température en chauffante (eau bouillante salée), passez de 1 à 2 min

**** dans le cas d'une réhydratation à chaud la quantité d'eau ou de liquide aromatique doit être environ de 2 litres / kg de pâtes, le niveau du liquide doit se trouver en dessous de celui de la pâte (pas besoin d'égouttage)



Annexe 1 – Tableau des spécifications « Produit » Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure

***** dans le cas d'une réhydratation à froid la quantité d'eau doit être supérieure et recouvrir les pâtes (suivi d'un égouttage)

Nos techniciens et cuisiniers se tiennent à votre entière disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.