

 Direction Qualité	PATES ALIMENTAIRES AUX LEGUMES	le 10/10/2013 version 11 page : 1/3
---	---	--

DEFINITION DE PRODUIT

- Dénomination : Pâtes Alimentaires Aromatisées à la Tomate et aux Epinards
- Marque : PANZANI
- Poids Net Total : **2 kg** en sachet Polyéthylène (Torti Epinard Tomate)

LISTE DES INGREDIENTS

Tortis Epinard Tomate

- Pâtes de qualité supérieure (40%) :
semoule de **blé** dur de qualité supérieure
- Pâtes aromatisées à la tomate (30%) :
semoule de **blé** dur de qualité supérieure, concentré de tomates (7,9%)
- Pâtes aromatisées aux épinards (30%) :
semoule de **blé** dur de qualité supérieure, poudre d'épinards (1,6%)

Peut contenir de l'**œuf**.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de produit)

Valeurs nutritionnelles	pour 100g	Colonne1	Colonne2
Valeur énergétique	1498 kJ		
	353 kcal		
Matières grasses	1,6 g		
dont acides gras saturés	0,3 g		
Glucides	69 g		
dont sucres	4,4 g		
Fibres alimentaires	3,5 g		
Protéines	14 g		
Sel	0,05 g		

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET PRODUIT

		Selon méthode :
– Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5	NF V 03-707
– Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,35	NF ISO 2171
– Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	≥ 12	NF V 03-050
– Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,06	NF V 03-712
– Blé tendre (sur semoule de blé)	≤ 3 %	JO 31-12-87
– Caractéristiques Produit : Cf. tableau joint		

 PANZANI FOOD SERVICE Direction Qualité	PATES ALIMENTAIRES AUX LEGUMES	le 10/10/2013 version 11 page : 2/3
--	---	--

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (en Unités Formant Colonies)		
– Staphylocoques pathogènes – Salmonelles – Escherichia coli – Bacillus cereus	$\leq 10^2$ /g Abs. /25g $\leq 10^2$ /g $\leq 10^3$ /g	Selon méthode / Réglementation : NF EN ISO 6888-2 NF EN ISO 6579 NF EN ISO 16649-2 NF EN ISO 7932
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
– Aspect cru : pâtes de couleur jaune, orange et verte pour les Tortis. 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 – Règlement INCO 1169/2011		

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

Annexe 1 – Tableau des spécifications « Produit »

Pâtes aux légumes

		A CRU		FLUX TENDU				DIFFERE						
Code référence	Format pâtes	Longueur moyenne (mm)	Largeur moyenne (mm)	Temps de cuisson recommandé			Rendement à disparition du point blanc**	Temps de précuisson	Temps de remise en température (four vapeur)***			Rendement à disparition du point blanc**	Densité moyenne à disparition du point blanc (g/l)	
				FERME	AL DENTE	Disparition point blanc			FERME	AL DENTE	Disparition point blanc			
LES SPECIALITES														
AD36	Torti épinards / tomate	32,00	6,50	6 mn 30	7 mn	7 min 30	2,55	3 mn 30	1 mn	2 mn	2 mn 30	2,55	625	

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

** Rendement = $\frac{\text{poids après cuisson}}{\text{poids avant}}$

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

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.