17250 17251

Direction Qualité	**PÂTES ALIMENTAIRES QS** **Lasagne**	le 22/06/17 version 21 page : 1/4

DEFINITION DE PRODUIT

– Dénomination : Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure
– Marque : PANZANI PLUS
– Formats : Lasagnes
– Poids Net Total : * 1 kg en carton (Lasagnes ¼ gastronome)
* 3 kg en carton (Lasagnes ½ gastronome)
– Raison Sociale : PANZANI SAS 4 rue Boileau 69006 LYON

DESCRIPTIF MARKETING

PATES / A FARCIR

Des lasagnes spécialement dimensionnées pour s'adapter aux bacs GASTRONORME de la restauration :
2 plaques ½ gastro pour un bac GN 1/1
4 plaques ¼ pour un bac GN 1/1 par couche

LISTE DES INGREDIENTS

– 100 % Semoule de **BLE** dur de qualité supérieure.
– Contient du gluten**.** Peut contenir de l'œuf.
– Fabriqué en Italie

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de produit)

Valeurs nutritionnelles	pour 100g
Energie	1547,8 Kcal
	365,20 Kcal
Matières grasses	2,00 g
dont acides gras saturés	0,35 g
Glucides	72,00 g
dont sucres	3,70 g
Fibres alimentaires	3,60 g
Protéines	13,00 g
Sel	0,01 g

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
– Blé tendre (sur semoule de blé)	≤ 3 %	JO 31-12-87

– Caractéristiques Produit : Cf. tableau joint

Format	Longueur moyenne (mm)	Largeur moyenne(mm)
Lasagne 1/4 gastro	205	120
Lasagne 1/2 gastro	250	180

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

MISE EN ŒUVRE

Les lasagnes étant précuites, il suffit de les placer directement dans le plat et de les monter en alternant avec un appareil (ex. Bolognaise).

Format pâtes	A cru	
	Long (mm)	haut. (mm)
Lasagne ¼ gastronorme	205	120
Lasagne ½ gastronorme	250	180

TEMPS DE CUISSON* à adapter selon process et matériel

Cuisson environ 30 mn à 180°C.

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