

 PANZANI FOOD SERVICE Direction Qualité	PATES : LES MINIS	le 27/05/14 version 1 page : 1/4
--	--	---

DEFINITION DE PRODUIT	
– Dénomination	: Les Minis - Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure
– Marque	: PANZANI
– Format	: Mini penne et Mini farfalle
– Poids Net Total	: 5 kg en sachet polyéthylène
– Raison Sociale	: PANZANI SAS 4 rue Boileau 69006 LYON
DESCRIPTIF MARKETING	
PATES / LES MINIS	
Les Minis, pour varier les plaisirs et la fantaisie de vos menus Plus petite, elles sont faciles à déguster et permettent un beau visuel pour les verrines, bouchées traiteur ...	
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 – Pates fabriquées en France	
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



- blé dur majoritairement français
- blé dur transformé dans nos semouleries en France
- pâtes fabriquées en France dans nos usines
-

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

 PANZANI FOOD SERVICE Direction Qualité	PATES : LES MINIS	le 27/05/14 version 1 page : 3/4
--	---------------------------------	---

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 – 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			
	Long (mm)	haut. (mm)	Temps de cuisson recommandé	Rendement à disp, du pt blc**	Tps de précuisson	Tps de remise en T° (four vap.)***	Rendement à disp, du pt blc**	Densité moy. À disp. du pt blanc (g/l)
			Disparition du point blanc*			Disparition du point blanc*		
Mini Farfalle	22,50	16,40	10 ^{mn}	2,20 - 2,60	5 ^{mn}	2 à 3 ^{mn}	2,20 - 2,60	670
Mini Penne	24	8	11 ^{mn}	2,10 - 2,70	6 ^{mn}	2 à 3 ^{mn}	2,10 - 2,70	600

* 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.