



3 038359 912603

Code article : 805926



3 038359 912610

Code article : 805927

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Pâtes alimentaires semi complètes

Format : Coquillettes -Torti

Poids Net : 5 Kg

PCB : 1

Type d'Emballage : Polypropylène **recyclable**

LISTE DES INGRÉDIENTS

- Semoule de **BLE** dur, semoule de **BLE** dur complet 50 %.
- Contient du gluten. Peut contenir de soja et de moutarde.

Si le numéro de lot contient la lettre N : Peut contenir de l'œuf.



Le produit livré ainsi que ses constituants ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés (1), et n'ont subi aucun traitement d'ionisation.

(1) : Conformément à la réglementation en vigueur (directives n°49/2000/EC et 50/2000/EC) et en vue de l'application des derniers règlements publiés le 18/10/2003 au Journal Officiel de l'Union Européenne (n°1829/2003 et 1830/2003), nous vous confirmons qu'un étiquetage concernant les organismes génétiquement modifiés n'est pas nécessaire.

PRÉPARATION

Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante salée (10 L d'eau et 70g de sel pour 1 kg de pâtes). Laisser cuire le temps désiré, selon le mode de mise en œuvre choisi.

En liaison froide, refroidir puis égoutter.

En liaison chaude, égoutter et maintenir à température.

	CUISSON DIRECTE	CUISSON DIFFEREE		Nombre de portions de 80g de produit sec
	Disparition du point blanc*	Précuisson*	Remise en température*	
COQUILLETES	7 min	4 min	2 à 3 min	62,5 portions
TORTI	7 min	4 min	2 à 3 min	62,5 portions

**selon process et matériel*

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1474
Energie kcal	348
Matières grasses (g)	2.8 g
dont acides gras saturés (g)	0.5 g
Glucides (g)	65 g
dont sucres (g)	3.5 g
Fibres alimentaires (g)	5.5 g
Protéines (g)	13 g
Sel (g)	0 g

Nutri-score : **NUTRI-SCORE**



☞ **Score nutritionnel***: - 4

☞ **Classement nutritionnel*** (A/ B/ C/ D/ E) : A

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 30 août 2019 ».

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5	NF V 03-707
Matières minérales (% sur sec)	≥ 1,35 et ≤ 1,50	NF EN ISO 2171
Protéines (Nx5.7) (% sur sec)	≥ 12	NFV 03-050
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,07	NFV 03-712

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Aspect cru : pâtes de couleur jaune ambré. Présence de piqures. Absence de pâtes marbrées	Visuel
Gout et odeur	Caractéristique de pâte semi-complète. Absence de goût et d'odeur parasite.	Dégustation
Texture	Texture : ferme et élastique au temps de cuisson recommandé.	Dégustation

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
– 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



Direction Qualité

PÂTES ALIMENTAIRES SEMI COMPLÈTES – 5 KG

AQF-FT-P001

MàJ :

27/06/2025

Version : 3

Page : 4/5

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement **+ 3 ans (Jour-Mois-Année)**.
- A conserver dans un endroit frais et sec (<25°C et <50%HR)
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit.

RÈGLEMENTATION

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 et modification ultérieure
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

DONNÉES LOGISTIQUES

Torti :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR
805927	PZ TORTI SEMI-CPT 5KG C1	3038359912610	5,047 KG	5 KG	36 Mois	24 Mois	100 MM	340 MM	560 MM
NOMENCLATURE DOUANIÈRE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
1902191000	FR	FR-PF-PATES-COUPÉES-	06101	NON	309 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION											
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358224707	1				5,047 KG	5 KG	560 MM	340 MM	100 MM
PAL	Palette	03038357243976	54	54	6	9	297,838 KG	270 KG	1 200 MM	800 MM	1 010 MM

PANZANI
141 Cours Gambetta
69003 LYON – France
www.panzani-solutions.com





Direction Qualité

PÂTES ALIMENTAIRES SEMI COMPLÈTES – 5 KG

AQF-FT-P001

MàJ :

27/06/2025

Version : 3

Page : 5/5

Coquillette :

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
805926	PZ COQUILLETTE SEMI-CPT 5KG C1	3038359912603	5,030 KG	5 KG	36 Mois	24 Mois	85 MM	320 MM	305 MM
NOMENCLATURE DOUANIÈRE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
1902191000	FR	FR-PF-PATES-COUPÉES-	06101	NON	579 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION											
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358224691	1				5,030 KG	5 KG	320 MM	305 MM	85 MM
PAL	Palette	03038357243969	108	108	12	9	568,540 KG	540 KG	1 200 MM	800 MM	970 MM

PANZANI
141 Cours Gambetta
69003 LYON – France
www.panzani-solutions.com

