



Direction Qualité

# Pâtes Alimentaires Qualité Supérieure

## Garofalo

Le 08/04/2024

Version : 9

Page : 1/3

### DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Pâtes Alimentaires de Qualité Supérieure à la semoule de blé dur
- **Format** :
  - : **1kg** : Orecchiette - Mezze Maniche
  - : **3 kg** : Spaghetti-Penne Ziti Rigate-linguine-Fusilli-Elicoidali
  - : **500g** : Conchiglioni - Pappardelle -Tagliatelle Nido - Fusillone – Rigatoni-Ziti Lunghi - Lasagne Liscia - Calamarata - Mafalde
- **Poids Net Total** : 500g, 1 kg ou 3 kg
- **Type d’Emballage** : 500g, 1 kg ou 3 kg en sachet polyéthylène
- **Raison Sociale** : 67 Cours Mirabeau – 13100 Aix en Provence

### LISTE DES INGREDIENTS

- 100% Semoule de **BLE** dur de qualité supérieure
- Contient du gluten. Peut contenir du soja et de la moutarde.
- Produit en Italie

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1489
Energie kcal	351
Matières grasses (g)	1
dont acides gras saturés (g)	0.1
Glucides (g)	70
dont sucres (g)	3
Fibres alimentaires (g)	3
Protéines (g)	14
Sel (g)	<0.01g

👉 **Score nutritionnel\***: - 4

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

\* « Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l’Arrêté du 31 octobre 2017 »

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5	NF V 03-707
Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,10	NF en ISO 2171
Protéines (Nx5.7) (% sur sec)	≥ 12	NFV 03-050
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05	NFV 03-712



LA PASTA DI GIAGLIANO DAL 1789  
STORICO PASTIFICIO GAROFALO

Direction Qualité

## Pâtes Alimentaires Qualité Supérieure

### Garofalo

Le 08/04/2024

Version : 9

Page : 2/3

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Aspect cru : pâtes de couleur jaune. Absence de pâtes marbrées	Visuel
Gout et odeur	Caractéristique de pâte. Absence de goût et d'odeur parasite	Dégustation
Texture	Texture : ferme à moelleuse selon le temps de cuisson appliqué	Dégustation

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
– 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

### DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

La DLUO figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 3 ans (Jour-Mois-Année)

- 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
- 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

