



Direction Qualité

Panza Paille
Paille en BLE
Panzani

Le 17/02/2021

Version : 3

Page : 1/3

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Paille en BLE dur
- **Quantité Totale** : 100 pailles +/- 3 par paquet
- **Type d'Emballage** : en sachet polyéthylène

LISTE DES INGREDIENTS

Composition : **BLE** dur

- Contient du gluten, peut contenir de l'œuf, soja, sésame, lupin et moutarde

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Les valeurs nutritionnelles ne sont pas indiquées sur le pack car non consommable

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Aspect cru : pâtes de couleur jaune. Absence de pâtes marbrées	Visuel
Odeur	Caractéristique de pâte. Absence d'odeur parasite	Visuel
Texture	Texture à la bouche lisse et non farineuse	Visuel

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



Direction Qualité

Panza Paille

Paille en BLE

Panzani

Le 17/02/2021

Version : 3

Page : 2/3

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) et permet de suivre la conservation et la qualité du produit.

*A conserver dans un endroit sec

*Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans

Ne pas utiliser dans une boisson chaude.

Sirotez du bon côté, composée uniquement de blé dur et d'eau la paille peut présenter quelques imperfections sur l'une des extrémités

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 CE 1935-2004 sur les matériaux et objets destinés au contact des denrées alimentaires :
- Décret n°2007-766 du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires –
- Décret n°73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets-
- Règlement (CE) n° 450/2009 du 29 mai 2009 concernant les matériaux et objets actifs et intelligents destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires-
- Règlement (CE) n°2023/2006 de la commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

