

FILIÈRE

- Blés soigneusement sélectionnés pour leur qualité permettant d'obtenir de la semoule de qualité pastière reconnue
Seules les variétés de blé d'une liste positive sont autorisées
- Semoule idéale pour l'élaboration de pâtes fraîches, de gnocchis, de graines de couscous et de pâtisseries
- Pour des pâtes ayant une tenue parfaite à la cuisson et une texture ferme
- Semoule de granulométrie homogène et d'un jaune éclatant



PROVENANCE

- Origine : France
- Lieu de fabrication : France

INGRÉDIENTS

- Semoule de BLÉ dur

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Contient du GLUTEN. Peut contenir du SOJA.

RECOMMANDATIONS

Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) recommande une fréquence de service des plats de légumes secs, de féculents ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les approvisionnements en denrées alimentaires doivent intégrer au moins 50% (en valeur) de produits durables et de qualité. Parmi ces 50%, au moins 20% de produits doivent être d'origine biologique ou en conversion.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	1523 kJ / 360 kcal
Matières grasses	2,2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	73 g
dont sucres	4 g
Fibres alimentaires	3 g
Protéines	12,2 g
Sel	0,01 g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité (% sur tel quel)	≤ 14,5 (NF ISO 712)
Cendres (% sur sec)	≤ 0,90 (NF ISO 2171)
Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	≥ 12 (NF ISO 1871)
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05 (NF ISO 7305)

LA GAMME
FILIÈRE



Semoule extra-fine Label Rouge

FILIÈRE

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code EAN	Palettisation						
			Code produit	Poids en gr	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
	Semoule extra-fine Label Rouge	3038359912214	805862	5000	1	12	8	96	509

TEMPS DE CUISSON

à adapter selon process et matériel

Préparation	Temps
Pour pâtes fraîches	
1 kg de semoule pour 0,34 L d'eau	3 à 5 min*
Pour gâteaux	
1 kg de semoule pour 8,3 L d'eau	5 min*
Pour soupes et bouillies	
1 kg de semoule pour 10 L d'eau	5 min*

* Selon l'épaisseur de la pâte

LA QUALITÉ LABEL ROUGE

Les produits Label Rouge répondent à des exigences définies dans un cahier des charges strict avec notamment :

- Des blés soigneusement sélectionnés pour leur qualité permettant d'obtenir de la semoule de qualité pastière reconnue, obtenue après sélection et assemblage des blés. Seules les variétés de blé d'une liste positive sont autorisées.
- Des contrôles de la qualité : le respect des critères définis est assuré par des audits et contrôles réguliers, la mise en place de la maîtrise de la traçabilité par l'ensemble des opérateurs de la filière.
- Des règles précises de production et de stockage : utilisation de semences certifiées ou des semences de ferme issues de semences certifiées, des pratiques culturales spécifiques ou encore la limitation des traitements phytosanitaires.



DLUO : 12 MOIS

Conserver le produit dans un endroit frais et sec

Notre équipe se tient à votre disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

www.panzani-solutions.com