



Direction Qualité

## SAUCE BOLOGNAISE PUR BŒUF FRANCAIS

Le 04/06/2021

Version : 5

Page : 1/2

### DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Raison sociale** : Panzani, 37 bis rue Saint Romain, 69008 Lyon
- **Dénomination légale** : Sauce tomate cuisinée avec de la viande
- **Poids Net** : 2,8 Kg
- **Type d'emballage** : boîte fer

### LISTE DES INGREDIENTS

Eau, viande de bœuf français (28%), concentré de tomates (16.8%), légumes (carottes 5%, oignons 1%), amidons transformés, sel, arômes naturels, sucre, jus de citron concentré (conservateur : **SULFITES**), basilic, acidifiant : acide citrique.

Transformée en France

Origine des tomates : Espagne, Portugal.

Origine de la viande de bœuf : France.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie	438 kJ
	105 kcal
Matières grasses	6,0 g
dont acides gras saturés	2,4 g
Glucides	6,9g
dont sucres	3,8 g
Fibres alimentaires	1,0 g
Protéines	5,3 g
Sel	0,63 g

↳ **Score nutritionnel\***: 1

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

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



Direction Qualité

## SAUCE BOLOGNAISE PUR BŒUF FRANCAIS

Le 04/06/2021

Version : 5

Page : 2/2

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
pH	4,5 +/- 0,7	pH mètre
Extrait sec	12,3 +/- 0,8	Résidu sec

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Sauce tomate avec des morceaux de viande	Visuel
Goût et odeur	Sauce épaisse et légèrement granuleuse conforme au référent	Dégustation
Texture	Correctement salée et épicée avec une note de bœuf cuit non grillé, donnant au produit une saveur et une odeur conformes au référent.	Visuel

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- Stabilité des produits après étuvage :  
7 jours à 37°C and 7 jours à 55°C

### DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- \_ DDM: JJ/MM/AAAA (date de production + 36 mois)
- \_ Marque de salubrité : FR 02.617.001 CE
- \_ Conservation après ouverture : 3 jours / 4°C

### REGLEMENTATION

#### **Conforme à :**

- \_ Codes des usages Décision CTCPA n°76 concernant les sauces à base de tomate.
- 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.