



Direction Qualité

SAUCE PIZZA CUISEEE AUX LEGUMES FRAIS

le 06/01/2022

version 12

page : 1/2

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Raison sociale** : Panzani, 37 bis rue Saint Romain, 69008 Lyon
- **Dénomination légale** : Sauce tomate aux légumes frais
- **Poids Net** : 4 kg
- **Type d'emballage** : boîte fer 5/1

LISTE D'INGREDIENTS

Légumes frais 87% (pulpe de tomates fraîches avec morceaux 40%, purées de tomates fraîches 31%, oignons frais), eau, huile de tournesol, sel, sucre, amidon transformé de maïs, plantes aromatiques, jus de citron concentré, ail, poivre, épaississant : gomme xanthane.

Transformé en Espagne

Origine des tomates : Espagne

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G DE PRODUIT :

Energie	192 kJ
Energie	46 kcal
Matières grasses	1,4 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	6.2 g
dont sucres	5,1 g
Fibres alimentaires	1,4 g
Protéines	1,4 g
Sel	0,9 g

↳ **Nutriscore : A**

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
pH	4,2 +/- 0,2	pH mètre
Brix	10,5 +/- 1	Résidu sec

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES



Direction Qualité

SAUCE PIZZA CUISEEE AUX LEGUMES FRAIS

le 06/01/2022

version 12

page : 2/2

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Sauce à base de tomate, de couleur rouge-orange, contenant des petits morceaux de légumes et d'herbes.	Visuel
Goût et odeur	Produit régulier. Sauce tomate à l'oignon et aux herbes aromatiques conférant une saveur et une odeur typiques.	Dégustation
Texture	Sauce homogène.	Visuel

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

DDM - CONDITIONS DE CONSERVATION

- _ DDM: JJ/MM/AAAA (date de production + 36 mois)
- _ Conservation après ouverture : à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

REGLEMENTATION

Conforme à :

- Règlement CE n° 2073/2005 du 15/11/05 relatif aux Critères Microbiologiques applicables aux Denrées Alimentaires.
- Code des usages Décision CTCPA n°76 concernant les conserves à base de tomate
- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- 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