



Direction Qualité

SAUCE ARRABIATA

PANZANI

Le 20/12/2021

Version : 2

Page : 1/2

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Sauce tomate épicée
- **Poids Net Total** : 2kg
- **Type d'Emballage** : Doypack
- **Raison Sociale** : PANZANI SAS 37 Bis Rue Saint Romain - 69008 LYON

LISTE DES INGREDIENTS

Liste des ingrédients :

Légumes 80% (pulpe de tomates et concentré de tomates 71%, poivrons rouges, oignons 4%), eau, huile d'olive vierge extra, amidon, sel, ail, basilic, sucre, poivre, piment 0,02%.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	257 kJ
Energie kcal	61 kcal
Matières grasses	2.2 g
dont acides gras saturés	0.3 g
Glucides	7.9 g
dont sucres	5.9 g
Fibres alimentaires	1.6 g
Protéines	1.7 g
Sel	1.2 g

Nutri-score :

☞ **Score nutritionnel***: -1

☞ **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
pH	4.1	pH-mètre
Viscosité (°Bostwick)	4.5	Consistance en °Bostwick



Direction Qualité

SAUCE ARRABIATA

PANZANI

Le 20/12/2021

Version : 2

Page : 2/2

°Brix	12	Résidu sec
-------	----	------------

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Pulpeux, homogène avec des morceaux de légumes et d'herbes	Visuel
Gout et odeur	Goût de la tomate et du piment rouge sans odeurs étranges	Visuel et dégustation
Texture	Homogène	Visuel

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 730 Jours.
- Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

REGLEMENTATION

Conforme à :

- Code des usages Décision CTCPA n°76 concernant les conserves à base de tomate
- Code des usages Décision CTCPA n°8 concernant les conserves de purée de tomates
- 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