



Direction Qualité

TOMACOULIS BIO

Le
27/02/2023
version 5
page : 1/2

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination légale** : Purée de tomates Bio concentrée à 7%
- **Poids Net** : 1 L
- **Type d'emballage** : brique
- **Raison sociale** : Panzani SAS, 37 bis rue Saint Romain, 69008 Lyon

LISTE D'INGREDIENTS

Purée de tomates issues de l'agriculture biologique (75%), eau, sel, acidifiant : acide citrique.
Transformé en Italie
Tomates origine Italie

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Valeurs nutritionnelles : | Pour 100g de produit |
|---------------------------|----------------------|
| Energie kJ | 163 kJ |
| Energie kcal | 39 kcal |
| Matières grasses | 0,1 g |
| dont acides gras saturés | 0,03 g |
| Glucides | 6,9 g |
| dont sucres | 5,6 g |
| Fibres alimentaires | 2,1 g |
| Protéines | 1,5 g |
| Sel | 0,75 g |

↳ **Score nutritionnel***: 0

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

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| Critère | Cible | Méthode |
|---------|--------------|------------|
| pH | 4,3 +/- 0,1 | pH mètre |
| Brix | 11,5 +/- 0,5 | Résidu sec |



Direction Qualité

TOMACOULIS BIO

Le
27/02/2023
version 5
page : 2/2

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| Critère | Cible | Méthode |
|---------------|---|-------------|
| Aspect | Purée de tomate | Visuel |
| Goût et odeur | Purée au goût caractéristique de tomate | Dégustation |
| Texture | Texture nappante et lisse | Visuel |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- Stabilité des produits après étuvage : 15 jours à 30°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°8 concernant les purées de tomates
- Règlement CE n° 2073/2005 du 15/11/05 relatif aux Critères Microbiologiques applicables aux Denrées Alimentaires.
- 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