



Direction Qualité

SAUCE VEGGIE PANZANI

Le 20/12/2021

Version : 2

Page : 1/2

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Sauce tomate cuisinée aux protéines végétales de soja, aromatisée
- **Libellé marketing** : La Veggie* - *Veggie = Végétarien
- **Poids Net Total** : 2kg
- **Type d'Emballage** : Doypack
- **Raison Sociale** : PANZANI SAS 37 Bis Rue Saint Romain - 69008 LYON

Liste des ingrédients

Liste des ingrédients :

Pulpe de tomates avec morceaux et concentré de tomates (51%), eau, légumes (oignons, carottes), protéines végétales de SOJA 6,2%, huile de tournesol, sel, sucre, amidon transformé de maïs, plantes aromatiques, arômes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	350 kJ
Energie kcal	84 kcal
Matières grasses	3.3 g
dont acides gras saturés	0.4 g
Glucides	6.5 g
dont sucres	5.2 g
Fibres alimentaires	2.5 g
Protéines	5.7 g
Sel	1.1 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	4.7	pH-mètre
Viscosité (°Bostwick)	4.0	Consistance en °Bostwick
°Brix	13	Résidu sec



Direction Qualité

SAUCE VEGGIE PANZANI

Le 20/12/2021

Version : 2

Page : 2/2

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Typique de la sauce tomate : riche en morceaux de protéines de soja, avec une petite pulpe de tomate, des carottes et des herbes, couleur rouge pas trop brun ou trop orange	Visuel
Gout et odeur	Goût des tomates cuites, bon équilibre entre les herbes et le goût du bœuf. Pas de mauvais goût Odeur typique de la sauce tomate cuite: tomates / herbes / saveurs	Visuel et dégustation
Texture	Homogène, épais	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 Jour.
- 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