



DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination légale** : Sauce tomate cuisinée à la viande, aromatisée
- **Poids Net** : 2,8 Kg
- **Type d'emballage** : boîte fer
- **Raison sociale** : Panzani SAS, 141 COURS GAMBETTA 69003 Lyon

LISTE DES INGREDIENTS

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

Transformée en France

Origine des tomates : UE.

Origine de la viande de bœuf : France.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	370 kJ
Energie kcal	89 kcal
Matières grasses	4,8 g
dont acides gras saturés	1,9 g
Glucides	5,9 g
dont sucres	1,2 g
Fibres alimentaires	0,5 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 »

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

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 36 mois.
- Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.



Direction Qualité

**SAUCE BOLOGNAISE
PUR BŒUF FRANCAIS**

Le 27/02/2023

Version : 6

Page : 3/3

- Marque de salubrité : FR 02.617.001 CE

-

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.

PANZANI

SOCIETE ANONYME AU CAPITAL DE 3 585 180 EUROS

Siège social et administratif: 141 cours Gambetta

69003 LYON - France

Téléphone 04 72 82 23 01 -

961 503 422 RCS LYON -

SIRET 961 503 422 00340 - Identifiant CEE : FR35 961 503 422

FICHE ARTICLE PZ BOLOGNAISE 3/1 /3 PZ BOLOGNAISE 3/1 /3

Date de création: 04.05.2011
Date de modification: 02.10.2024
Date d'application: 01.01.2010
Statut Article: Released
Type Article: P001

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)

CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	DIMENSIONS			
							PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	
800539	PZ BOLOGNAISE 3/1 /3	3038352872300	3,091 KG	2,800 KG	1095 Jours	730 Jours	156 MM	156 MM	180 MM	
NOMENCLATURE DOUANIERE		PAYS DE FAB.	GRUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
2103200000		FR	FR-PF-SAUCES-SAUCES	06413	NON	648 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION

CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	DIMENSIONS		
									PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358072735	3				9,352 KG	8,400 KG	467 MM	157 MM	183 MM
PAL	Palette	03038357083114	198	66	11	6	642,524 KG	554,400 KG	1 200 MM	800 MM	1 248 MM