



Direction Qualité

## SAUCE ARRABIATA

le 28/11/18

version 8

page : 1/3

### DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Raison sociale** : Panzani, 37 bis rue Saint Romain, 69008 Lyon
- **Dénomination légale** : Sauce tomate épicée
- **Poids Net** : 2 kg
- **Type d' emballage** : brique

### LISTE D'INGREDIENTS

Légumes (pulpe de tomates et concentré de tomates 71%, poivrons rouges 5%, oignons 4%), eau, huile d'olive 2%, amidon transformé, sel, ail, basilic, sucre, épices 0,13%.

Transformé en Italie

Origine des tomates : Italie

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie	261 kJ
	62 kcal
Matières grasses	2,0 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	8,4 g
dont sucres	5,9 g
Fibres alimentaires	1,9 g
Protéines	1,7 g
Sel	1,3 g

↳ **Score nutritionnel\***: 2

↳ **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	4,1 +/- 0,1	pH mètre
Brix	12,5 +/- 1	Résidu sec



Direction Qualité

## SAUCE ARRABIATA

le 28/11/18

version 8

page : 2/3

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Sauce tomate cuisée de couleur rouge contenant des petits morceaux de légumes	Visuel
Goût et odeur	Sauce au goût caractéristique de la sauce tomate cuisée aux oignons et poivrons avec une note épicée.	Dégustation
Texture	Texture assez épaisse, très pulpeuse, non grasse	Visuel

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

– Stabilité des produits après étuvage :

10 jours à 32°C

### DDM - CONDITIONS DE CONSERVATION

\_ DDM: JJ/MM/AAAA (date de production + 24 mois)

\_ Conservation après ouverture : 3 jours / 4°C

### 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 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



Direction Qualité

## SAUCE ARRABIATA

le 28/11/18

version 8

page : 3/3