

SAUCE PIZZA CUISINÉE AUX LÉGUMES – 5/1



Code article : 800538

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination légale : Sauce tomate aux légumes

Poids Net : 4 kg

PCB : 3

Type d'emballage : boîte en acier **recyclable**

LISTE D'INGRÉDIENTS

Pulpe de tomate fraîche avec morceaux 63% (Tomates 40%, purée de tomate), oignons frais 16%, purée de tomate 8%, eau, huile de tournesol, sel, sucre, amidon de maïs transformé, plantes aromatiques, jus de citron concentré, ail, poivre, épaississant : gomme xanthane.

Transformé en Espagne.

Origine des tomates : Espagne.

PRÉPARATION

Garnir vos fonds de pâte avec la sauce Pizza Panzani et agrémenter avec les ingrédients de votre choix.

Pour 20/ 30 PIZZAS de 30 cm de diamètre environ.

SAUCE PIZZA CUISINÉE AUX LÉGUMES – 5/1

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g de produit
Energie kJ	187 kJ
Energie kcal	45 kcal
Matières grasses	1,4 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	6.1 g
dont sucres	5.1 g
Fibres alimentaires	1,4 g
Protéines	1,2 g
Sel	0,90 g

Nutri-score : 

↳ Score nutritionnel*: -1

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

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
pH	4,2 +/- 0,2	pH mètre
Brix	10,5 +/- 1	Résidu sec
Viscosité	3 – 7	Bostwick

SAUCE PIZZA CUISINÉE AUX LÉGUMES – 5/1

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Sauce à base de tomate, de couleur rouge-orange, contenant des petits morceaux de légumes et d'herbes.	Visuel
Goût et odeur	Produit régulier. Sauce tomate à l'oignon et aux herbes aromatiques conférant une saveur et une odeur typiques.	Dégustation
Texture	Sauce homogène.	Visuel

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité des produits après étuvage : 7 jours à 37°C et 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.

RÈGLEMENTATION

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 tomate
- 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 PIZZA CUISINÉE AUX LÉGUMES – 5/1

AQS-FT-S001
MàJ : 05/05/2026
Version : 17
Page : 4/4

DONNÉES LOGISTIQUES

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI	DATE CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR HAUTEUR
800538	PZ SAUCE TOMATE PIZZA 5/1 (3	3038352871808	4,385 KG	4 KG	1095 Jours	383 Jours		155 MM	155 MM 235 MM
NOMENCLATURE DOUANIÈRE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
2103200000	ES	PR-PF-SAUCES-SAUCES	06415	OUI	0 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
CB	Celia	03038358006004	3				13,144 KG	12 KG	485 MM 157 MM 237 MM
PAL	Palette	03038357010103	185	55	11	5	748,226 KG	660 KG	1 200 MM 800 MM 1 335 MM