



Direction Qualité

TOMACOU LIS NATURE

le 01/03/2022

version 15

page : 1/2

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Raison sociale** : Panzani, 37 bis rue Saint Romain, 69008 Lyon
- **Dénomination légale** : Purée de tomates mi-réduite 11%
- **Poids Net** : 1 L
- **Type d'emballage** : brique

LISTE D'INGREDIENTS

Purée de tomates mi-réduite (99.5%), sel.

Transformé en Italie

Origine des tomates : Italie

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES 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

👉 **Nutriscore : A**

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
pH	4,2 – 4,4	pH mètre
Brix	>11	Résidu sec
Viscosité	5- 8,5	Consistance en °Bostwick



Direction Qualité

TOMACOU LIS NATURE

le 01/03/2022

version 15

page : 2/2

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- Stabilité des produits après étuvage : 10 jours à 32°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 3 jours au réfrigérateur

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°8 concernant les purées 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