



Direction Qualité

SAUCE BOLOGNAISE

le 27/11/18
version 7
page : 1/2

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination** : Sauce tomate cuisinée à la viande
- **Poids Net** : 2 kg
- **Type d'emballage** : brique
- **Raison Sociale** : PANZANI SAS 37 Bis rue Saint Romain – 69372 Lyon Cédex 08

LISTE D'INGREDIENTS

Pulpe de tomates et concentré de tomates 33%, viande de bœuf* 30%, eau, légumes (oignons 7%, carottes 3,5%), vin blanc, sel, amidon transformé, persil, sucre, arômes, ail, thym.

*100% viande bovine d'origine française

Transformé en Italie

Origine des tomates : Italie

Origine de la viande de bœuf : France

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie	429 kJ
	103 kcal
Matières grasses	5,5 g
dont acides gras saturés	2,6 g
Glucides	6,3 g
dont sucres	3,8 g
Fibres alimentaires	1,0 g
Protéines	6,5 g
Sel	1,1 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	4,7 +/- 0,1	pH mètre
Brix	11,5 +/- 1	Résidu sec



Direction Qualité

SAUCE BOLOGNAISE

le 27/11/18
version 7
page : 2/2

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Sauce tomate cuisinée de couleur rouge vive, contenant des petits morceaux de légumes et de viande	Visuel
Goût et odeur	Sauce au goût caractéristique de la sauce bolognaise, goût de viande de bœuf cuisinée et de quelques aromates.	Dégustation
Texture	Texture assez épaisse, riche en morceaux et très pulpeuse	Visuel

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- Stabilité du produit après étuvage :
10 jours à 32°C

DDM - CONDITIONS DE CONSERVATION

- _ DDM: JJ/MM/AAAA (date de production + 24 mois)
- _ Marque de salubrité : IT 701 L CE
- _ 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