



Direction Qualité

SAUCE TOMATE CUISINEE AUX LEGUMES

le 12/04/18

version 2

page : 1/2

DEFINITION PRODUIT

- Dénomination : Sauce tomate cuisinée aux légumes, aromatisée
- Marque : PANZANI
- Poids Net Total : 2.8 kg en boîte fer 3/1
- Raison Sociale : PANZANI 37 bis rue Saint Romain 69008 LYON

DESCRIPTIF MARKETING

PANZANI LES ESSENTIELS – SAUCE CUISINEE A BASE DE TOMATES

Sauce tomate à partir de tomates de plein champ mûries au soleil et riche en morceaux.
Adapté à la liaison froide ou chaude, elle est prête à l'emploi et multi-usages

LISTE D'INGREDIENTS

Pulpe et purée de tomates 43%, eau, légumes (oignons 8%, carottes 6,5%), huile de tournesol, amidon transformé de maïs, sel, sucre, plantes aromatiques, arôme naturel d'oignons, correcteur d'acidité : acide citrique.
Transformé en Espagne.
Origine des tomates : Espagne.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Énergie (kJ)	227
Énergie (kcal)	54
Matières grasses (g)	2.8
dont a.g. saturés (g)	0.3
Glucides (g)	5.3
dont Sucres (g)	4.3
Fibres (g)	1.6
Protéines (g)	1.2
Sel (g)	0.9

- Nutriscore : B

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 4, 2 ± 0,2

Brix : 11 ± 1



Direction Qualité

SAUCE TOMATE CUISINEE AUX LEGUMES

le 12/04/18

version 2

page : 2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- Stabilité du produit :
7 jours à 37°C
7 jours à 55°C

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Aspect** : sauce à base de tomate avec des morceaux visibles de légumes
- **Texture consistance** : Sauce épaisse avec des morceaux de légumes conforme au référent
- **Goût - odeur** : Produit correctement salé et épicé avec une note aromatique, conférant au produit une saveur et une odeur conformes au référent.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 36 mois.
- Après ouverture, vous pouvez conserver la sauce 3 jours au réfrigérateur à 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 CTCPA n°76 concernant les sauces 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

N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur Panzani pour tout complément d'informations.