



DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination légale : Sauce tomate cuisinée à la viande, aromatisée
Poids Net : 2,8 Kg
PCB : 3
Type d'emballage : boîte en fer **recyclable**

LISTE DES INGRÉDIENTS

Eau, viande de bœuf **français** 28%, concentré de tomates 16,8%, carottes 5%, amidon modifié, oignons 1%, arôme, sel, sucre, jus de citron concentré, basilic, acidifiant : acide citrique.

Transformée en France

Origine des tomates : UE

Origine de la viande de bœuf : **France**



PRÉPARATION

Adapté à la liaison chaude ou froide. Réchauffer la boîte au bain marie pendant 30 à 40 minutes. Laisser reposer 3 minutes pour éviter tout jaillissement avant d'ouvrir la boîte.

Accompagne les pâtes ou riz.

- Base pour lasagne, Moussaka, Chili con Carne
- Nappe les tomates farcies et le riz
- Base à tout appareil à gratins, sauces ...

QUANTITÉ PRÉVUE POUR PRÉPARER 25 À 30 PORTIONS

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	370 kJ
Energie kcal	89 kcal
Matières grasses	4,8 g
dont acides gras saturés	1,9 g
Glucides	5,9 g
dont sucres	1,2 g
Fibres alimentaires	0,5 g
Protéines	5,2 g
Sel	0,684g

Nutri-score : 

↳ **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 »

SAUCE BOLOGNAISE PUR BŒUF FRANÇAIS – 3/1

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
pH	4,5 +/- 0,7	pH mètre
Extrait sec	12,3 +/- 0,8	Résidu sec

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Sauce tomate avec des morceaux de viande	Visuel
Goût et odeur	Sauce épaisse et légèrement granuleuse conforme au référent	Dégustation
Texture	Correctement salée et épicée avec une note de bœuf cuit non grillé, donnant au produit une saveur et une odeur conformes au référent.	Visuel

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité des produits après étuvage : 7 jours à 37°C and 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.
- Marque de salubrité : FR 02.617.001 CE.

SAUCE BOLOGNAISE PUR BŒUF FRANÇAIS – 3/1

RÈGLEMENTATION

Conforme à :

- Codes des usages Décision CTCPA n°76 concernant les sauces à base de tomate.
- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78.
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants.
- 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.

DONNÉES LOGISTIQUES

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
800539	PZ BOLOGNAISE 3/1 /3	3038352872300	3,091 KG	2,800 KG	1095 Jours	730 Jours	156 MM	156 MM	180 MM
NOMENCLATURE DOUANIERE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
2103200000	FR	FR-PF-SAUCE-SAUCE	06413	NON	648 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	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358072735	3				9,352 KG	8,400 KG	467 MM	157 MM	183 MM
PAL	Palette	03038357083114	198	66	11	6	642,524 KG	554,400 KG	1 200 MM	800 MM	1 248 MM