



3 038352 870207

Code article : 800530

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Préparation à base de basilic et de fromages italiens, aromatisée
Poids Net : 1 kg
PCB : 6
Type d'Emballage : Doypack

LISTE D'INGRÉDIENTS

Basilic 35%, huile de tournesol 28%, eau, fromages italiens 5,9% (**PECORINO ROMANO*** AOP, **GRANA PADANO*** AOP (ŒUF)), flocons de pomme de terre, sucre, sel, concassé de **NOIX DE CAJOU****, **PIGNONS DE PIN**** 0,5%, arôme naturel, acidifiant : acide lactique, antioxydant : acide ascorbique, ail 0,1%.

*Contient du LAIT.

**Contient des FRUITS À COQUE.

Peut contenir des traces d'arachides.



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1384 kJ
Energie kcal	331 kcal
Matières grasses	32 g
dont acides gras saturés	5.0 g
Glucides	7.2 g
dont sucres	3,5 g
Fibres alimentaires	1.7 g
Protéines	3.0 g
Sel	3.0 g



Nutri-score :

↳ **Score nutritionnel***: 9

↳ **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	3.9 - 4.3	pH-mètre

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Sauce verte. Couleur homogène, surface rugueuse et farinée	Visuel
Gout et odeur	Goût de basilic frais aux saveurs de fromage	Visuel et dégustation
Texture	Texture crémeuse	Visuel

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité des produits après étuvage : 14 jours à 30°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 au frais et à consommer rapidement.

RÈGLEMENTATION

Conforme à :

- Règlement CE n° 2073/2005 du 15/11/05 relatif aux Critères Microbiologiques applicables aux Denrées Alimentaires.
- 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

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
800530	PZ PESTO VERT KG /6	3038352870207	1,023 KG	1 KG	730 Jours	256 Jours	75 MM	145 MM	280 MM
NOMENCLATURE DOUANIÈRE	PAYS DE FAB.	GRUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
2103909089	IT	FR-PF-SAUCE-PESTO-TRÈS	06413	NON	0 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPÉDITION											
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	03038358120474	6				6,478 KG	6 KG	298 MM	248 MM	290 MM
PAL	Palette	03038357128617	288	48	12	4	337,637 KG	288 KG	1 200 MM	800 MM	1 310 MM