

LISTE DES INGRÉDIENTS			
Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale, microorganismes	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Huile de tournesol	Végétale	/	/
Basilic (origine : Italie)	Végétale	/	40%
Noix de cajou	Végétale	Fruits à coque	/
Sel	Minérale	/	/
Fromage Pecorino Romano AOP	Animale	Lait	/
Pignons de pin	Végétale	/	/
Ail	Végétale	/	/
Antioxydant: acide ascorbique	/	/	/
Conservateur: sorbate de potassium	/	/	/
Correcteur d'acidité : acide citrique	/	/	/

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE	
Huile de tournesol, basilic 40% (origine: Italie), noix de cajou , sel, fromage Pecorino Romano AOP, pignons de pin, ail, antioxydant: acide ascorbique, conservateur: sorbate de potassium, correcteur d'acidité : acide citrique	
Peut contenir des traces d'arachides et d'autres fruits à coque	

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE	
LAIT, FRUITS À COQUE	
Peut contenir des traces d'arachides et d'autres fruits à coque	

OGM selon le Reg. 1829/2003CE - 1830/2003/CE et la Dir. 90/200/CE	
Absence	

CONDITIONS DE CONSERVATION	
AVANT OUVERTURE:	À conserver dans un endroit frais et sec
APRÈS OUVERTURE:	Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous 10 jours

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Critères	Cible - Tolérances
Flore totale (ufc/g)	<100.000
Coliformes totaux (ufc/g)	<1.000
Escherichia coli (ufc/g)	<100
Staphylocoques à coagulase positive	<100
Salmonella	Absente
Levures / Moisissures (ufc/g)	<10.000
Listeria monocytogenes	<100
Clostridium sulfito-réducteurs (ufc/g)	<100

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	
Critères	Cible - Tolérances
Métaux lourds	Limites réglementaires UE
Résidus pesticides	Limites réglementaires UE
pH	< 4.60
Aw	0.95 +/- 0.02 %

IDENTIFICATION PRODUIT	
VISUEL	
MARQUE :	FLORELLI RISTORANTE
RÉF INTERNE:	A6877FL
GENCOD:	3760077536877
DÉNOMINATION LÉGALE:	SAUCE PESTO AU BASILIC
POIDS NET:	900 g
DDM PRODUCTION:	540 jours
DDM GARANTIE	360 jours
RÉCEPTION:	
NOMENCLATURE	21039090
DOUANIÈRE:	

PROFIL ORGANOLEPTIQUE	
ASPECT	Sauce pesto homogène, granuleuse et oléagineuse
COULEUR	Vert foncé
GOÛT	Typique du basilic, aromatique
ODEUR	
TEXTURE	Granuleuse

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G	
Énergie	1963 kJ / 476 kcal
Matières grasses	48 g
dont acides gras saturés	6,5 g
Glucides	4,6 g
dont sucres	1,9 g
Fibres alimentaires	2,6 g
Protéines	5,2 g
Sel	2,4 g

PALETTISATION	
UVC / CARTON (PCB)	6
CARTONS / COUCHE	14
COUCHES / PALETTE	7
CARTONS / PALETTE	98
UVC / PALETTE	588
HAUTEUR PALETTE (cm)	140
POIDS BRUT PALETTE (kg)	623