

| LISTE DES INGREDIENTS | | | |
|--|-------------------------------------|---|----------------------------|
| Désignation réglementaire de la matière première | Origine végétale, animale, minérale | Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature | Quantité mise en œuvre (%) |
| Basilic | Végétale | / | 44,5 |
| Huile de tournesol | Végétale | / | / |
| Pommes de terre | Végétale | / | / |
| Noix de cajou | Végétale | Fruit à coque | / |
| Fromage Grana Padano AOP | Animale | Lait - Œuf | 2,5 |
| Ail | Végétale | / | / |
| Sel | Minérale | / | / |
| Pignons de pin | Végétale | / | / |
| Huile d'olive | Végétale | / | / |
| Jus de citron concentré | Végétale | / | / |
| Fromage Pecorino Romano AOP | Animale | Lait | 0.2 |

| LISTE DES INGREDIENTS ETIQUETEE |
|---|
| Basilic frais 44,5%, huile de tournesol, pommes de terre, noix de cajou , fromages Grana Padano AOP 2,5% (contient œufs), sel, ail, pignons de pin, huile d'olive, jus de citron concentré, fromage Pecorino Romano AOP 0,2%. Peut contenir des traces d'arachides. |

| ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE |
|---|
| LAIT/LACTOSE, ŒUF, FRUIT A COQUE Peut contenir des traces d'arachides. |

| 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, à l'abri de la lumière. |
| APRES OUVERTURE: | À conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours qui suivent. |

| CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES | |
|---|----------------------|
| Critères | Cible - Tolérances |
| Test de stabilité – 30° / 14 jours | Stable |
| CBT (ufc/g) | ≤ 1.000 – max 10.000 |
| Bactéries lactiques (ufc/g) | ≤ 100 |
| Levures / Moisissures (ufc/g) | ≤ 100 |
| Clostridium sulfito réducteurs (ufc/g) | ≤ 100 |
| Staphylocoques | ≤ 100 |
| Bacillus cereus | ≤ 50 |
| Salmonella /25g | Absence |
| Listeria monocytogènes /25g | Absence |

| CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES | | |
|--|--------------------------------|-------------------|
| Critères | Cible - Tolérances | Méthode d'analyse |
| pH | 4,0 ±0,2 | pH mètre |
| Vide (cmHg) | > 20 min 15 | Vacuométrie |
| Acidité (acidité lactique) (%) | ≤ 0,6 – max 0,9 | / |
| Sel (NaCl) (g/%) | 2,5 ±0,4 | / |
| Aw | < 0,940 | / |
| Résidus pesticides (mg/kg) | < limites réglementaires UE | Lab. Externe |
| Métaux lourds (mg/kg) | < limites réglementaires (Reg. | Lab. externe |
| Conservateur (mg/kg) | Absence | / |

IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL



| | |
|--------------------------------|--|
| MARQUE : | FLORELLI |
| REF INTERNE: | A8482FL |
| GENCOD: | 3760077538482 |
| DENOMINATION LEGALE: | Pesto à la "genovese" - sauce à base de basilic frais et de fromages |
| POIDS NET/CONTENANCE: | 190G |
| DLG PRODUCTION: | 720 JOURS |
| DLG GARANTIE RECEPTION: | 480 JOURS |
| NOMENCLATURE DOUANIERE: | 21039090 |

| PROFIL ORGANOLEPTIQUE | |
|-----------------------|--|
| ASPECT | Pesto, sauce homogène, granuleuse et oléagineuse |
| COULEUR | Vert typique |
| GOUT | Typique du basilic, aromatique |
| ODEUR | Typique du basilic, aromatique |
| TEXTURE | Granuleuse |

| VALEURS NUTRITIONNELLES : POUR 100G | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Énergie | 1661 kJ / 403 kcal |
| Matières grasses | 42 g |
| dont acides gras saturés | 5,2 g |
| Glucides | 2,4 g |
| dont sucres | 0,6 g |
| Fibres alimentaires | 1 g |
| Protéines | 3,4 g |
| Sel | 2,5 g |

| PALETISATION | |
|--------------------------------|------|
| UVC / CARTON (PCB) | 12 |
| CARTONS / COUCHE | 19 |
| COUCHES / PALETTE | 10 |
| CARTONS / PALETTE | 190 |
| UVC / PALETTE | 2280 |
| HAUTEUR PALETTE (cm) | 130 |
| POIDS BRUT PALETTE (kg) | 837 |