

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 4281

Rev. 01 du
03/07

PESTO ALLA GENOVESE X 6

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce typique de la Ligurie à base de basilic, d'huile et d'autres ingrédients complétant le produit, dont du parmesan, des pignons, des noix de cajou, du sel et de l'ail.

UTILISATION

Idéale pour réaliser des plats principaux, de gnocchis, pour relever le goût d'une minestrone, pour assaisonner les tomates, les pommes de terre à la vapeur ou encore garnir les pizzas.

INGRÉDIENTS

Huile de tournesol, **NOIX DE CAJOU (FRUIT A COQUE)**, basilic (16%), sirop de glucose, beurre de cacao, flocons de pomme de terre, sel, huile d'olive, Parmigiano Reggiano DOP (**LAIT**, sel, présure) (1%), pignons de pin, huile de carthame, arômes, ail, protéines de **LAIT**, conservateur: sorbate de potassium.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : verte claire, avec des parties blanches

Odeur : caractéristique du basilic et de l'ail

Goût : typique du basilic avec des notes d'ail et de parmesan

Consistance : semi dense.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale < 100000 UFC / Gr

Coliformes Totaux < 10 UFC / Gr

Bactéries lactiques < 10000 UFC / Gr

Levures et Moisissures < 1000 UFC / Gr

E. Coli < 10 UFC / Gr

S Aureus < 100 UFC / Gr

Listeria Absent

Salmonelle Absent

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

Le basilic frais, une fois nettoyé avec soin, est haché. Puis, les autres ingrédients sont ajoutés au basilic, et sont à leur tour hachés, avant d'être mélangés délicatement. Le produit est mis dans des boîtes qui sont ensuite fermées hermétiquement.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARI S.P.A

Dernières mise à jour: 04.02.2020

Date vérification: 04.10.2022

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 4281 PESTO ALLA GENOVESE X 6	Rev. 01 du 03/07 Page 2 de 4

Via Traversante Ravadese 58 (Parme) Italie

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 1/1.
Poids net: 0,760 kg
Capacité: 850 ml
Format de vente: 6 BOÎTES.
Poids brut emballage:
Poids brut colis:

INFORMATIONS DE CONSERVATION DU PRODUIT

Date limite d'utilisation optimale: 14 Mois
Conservation produit fermé: DANS UN LIEU FRAIS ET SEC
Conservation produit ouvert: TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRÉE
Durée de vie produit ouvert: SE CONSERVE 2-4 JOURS
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: BOÎTE SANS BPA
Hauteur: 118,0 mm
Diamètre: 99,0 mm
Poids emballage: 83,76 g

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON.
Longueur emballage secondaire: 310,0 mm
Largeur emballage secondaire: 208,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 2,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 310*208*119
Poids emballage secondaire: 25,00 g
Poids du film: 15,00 g

Dernières mise à jour: 04.02.2020
Date vérification: 04.10.2022

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Code 4281

PESTO ALLA GENOVESE X 6

Page 3 de 4

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 12
Couches par palette: 12
Cartons par palette: 144

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 10
Cartons par palette: 160

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 16
Cartons par palette: 256

Code EAN

EAN13: 8004980042816
ITF14: 08004980142813

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 2394 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 572 kcal
Matières grasses: 52,9 g
Dont acides gras saturés: 6,6 g
Glucides: 18,4 g
dont sucres: 10,6 g
Protéines: 5,0 g
Sel: 2,90 g
Fibres: 1,2 g

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Adapté aux végétariens: NON
Adapté aux végétariens: NON
Adapté aux malades coeliaques: OUI
Contient de l'alcool: NON
Contient de la viande de porc: NON

Dernières mise à jour: 04.02.2020
Date vérification: 04.10.2022

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Code 4281

PESTO ALLA GENOVESE X 6

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 5,00 - 6,00

Aw: < 0,790

Aw: < 0,790

Dernières mise à jour: 04.02.2020
Date vérification: 04.10.2022

Approuvé : RAQ