



Direction Qualité

PESTO VERDE Au Basilic

le 06/10/21
version 11
page : 1/3

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Raison sociale** : Panzani, 37 bis rue Saint Romain, 69008 Lyon
- **Dénomination légale** : Préparation à base d'huile de tournesol, de basilic et de fromages italiens
- **Poids Net** : 1 kg
- **Type d'emballage** : doypack
-

LISTE D'INGREDIENTS

Huile de tournesol 42%, basilic 29%, fromages italiens 12.7% (grana padano (**LAIT** et **ŒUF**), pecorino romano (**LAIT**)), farine de noix de cajou (**FRUITS A COQUE**), sel, babeurre en poudre (**LAIT**), pignons de pin (**FRUITS A COQUE**) 0.8%, fibres de blé, acidifiant : acide lactique, antioxydant : acide ascorbique, ail.

Transformé en Italie.

Origine du basilic : Italie.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie	1972 kJ
	478 kcal
Matières grasses	46 g
dont acides gras saturés	6,8 g
Glucides	6,6 g
dont sucres	2,1 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	7,7 g
Sel	3,0 g

↳ **Score nutritionnel***: 18

↳ **Classement nutritionnel*** (A/ B/ C/ D/ E) : D

* « Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 »



Direction Qualité

PESTO VERDE Au Basilic

le 06/10/21
version 11
page : 2/3

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
pH	4,1 +/- 0,2	pH mètre
NaCl	2,5% +/- 0,5	Résidu sec

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Sur la base de sauce basilic, couleur verte, contenant de l'huile de tournesol et du fromage.	Visuel
Goût et odeur	Produit correctement salé et épicé, avec un goût " basilic " caractéristique très prononcé.	Dégustation
Texture	Crémeuse, pesto typique.	Visuel

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

– Stabilité du produit après étuvage :

7 jours à 37°C et 7 jours à 55°C

CONDITIONS DE CONSERVATION

_ DDM : JJ/MM/AAAA (date de production + 24 mois)

_ Conservation après ouverture : 5 jours / 4°C

REGLEMENTATION

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



Direction Qualité

**PESTO VERDE
Au Basilic**

le 06/10/21
version 11
page : 3/3