

### 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 (%)
Pulpe de tomates	Végétale	/	46%
Huile de tournesol	Végétale	/	/
Tomates séchées	Végétale	/	9%
Basilic	Végétale	/	6%
<b>Noix de cajou</b>	Végétale	<b>Fruits à coque</b>	/
<b>Fromage Pecorino Romano AOP</b>	Animale	<b>Lait</b>	0,6%
Ail	Végétale	/	/
Sel	Minérale	/	/
Antioxydant: acide ascorbique	/	/	/
Conservateur: sorbate de potassium	/	/	/

### LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE

Ingrédients: Pulpe de tomates 46% (origine: Italie), huile de tournesol, tomates séchées 9%, basilic 6% (origine: Italie), **noix de cajou**, **fromage** Pecorino Romano AOP 0,6%, ail, sel, antioxydant: acide ascorbique, conservateur: sorbate de potassium

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

<b>AVANT OUVERTURE:</b>	À conserver dans un endroit frais et sec
<b>APRES OUVERTURE:</b>	Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer sous 5 jours

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critères	Cible - Tolérances
<b>Métaux lourds</b>	<b>Limites réglementaires UE</b>
<b>Résidus pesticides</b>	<b>Limites réglementaires UE</b>
pH	< 4.60
Aw	0.95 +/- 0.02

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

### IDENTIFICATION PRODUIT

MOCK UP -  
VISUEL NON  
DEFINITIF



**MARQUE :** FLORELLI

**RÉF INTERNE:** A0327FL

**GENCOD:** 3760395610327

**DÉNOMINATION LÉGALE:** SAUCE À BASE DE TOMATES SÉCHÉES, DE BASILIC ET DE PECORINO

**POIDS NET:** 900g

**DDM PRODUCTION:** 540 jours

**DDM GARANTIE RÉCEPTION:** 360 jours

**NOMENCLATURE DOUANIÈRE:** 21039090

### PROFIL ORGANOLEPTIQUE

ASPECT	Sauce pesto homogène, crémeuse
<b>COULEUR</b>	Rouge foncé
<b>GOÛT</b>	Typique du basilic et des tomates séchées
<b>ODEUR</b>	
<b>TEXTURE</b>	

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G

<b>Énergie</b>	1343 kJ / 325 kcal
<b>Matières grasses</b>	30 g
<b>dont acides gras saturés</b>	3,6 g
<b>Glucides</b>	8,2 g
<b>dont sucres</b>	5,5 g
<b>Fibres alimentaires</b>	4,0 g
<b>Protéines</b>	3,6 g
<b>Sel</b>	1,0 g

### PALETTISATION

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

### CERTIFICATIONS SITE DE PRODUCTION

IFS, BRC