



Cataliment
PERLES
PESTO



DÉNOMINATION DU PRODUIT

Perles de pesto. Produit transformé à partir de pesto. Pasteurisé.

PRÉSENTATION

Bocal en verre de 100 grammes.

PROCESSUS DE FABRICATION

Produit à base de pesto et d'autres ingrédients, micronisé et pasteurisé, conditionné automatiquement, fermé hermétiquement et conservé au réfrigérateur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Produit composé de billes d'environ 3 mm, de texture crémeuse et de couleur verte. Élaboré à partir du pesto, qui lui confère sa saveur exquise et son arôme intense, idéal pour combiner et assaisonner toutes sortes de plats.

COMPOSITION QUALITATIVE (ordre décroissant)

L'eau

Pesto 10%, UE et non UE [**fromage** parmesan (**lait**, amidon de maïs modifié, **beurre**, sels de fonte, acidifiant (acide citrique), antioxydant (citrate de sodium), stabilisant (polyphosphate de sodium), conservateur (acide sorbique)), basilic, pignons de pin, ail, sel, dextrose, farine de pois chiches. **Peut contenir des traces de gluten**].

Huile d'olive extra vierge (biologique)

Amidon de maïs modifié

Sel

Stabilisant (alginate de sodium)

Arôme naturel de basilic et autres arômes naturels

Acidifiant (acide citrique)

Épices

Jus de citron

Colorant (chlorophylle de cuivre)

Stabilisant (gomme xanthane)

CONTIENT DU LACTOSE ET DES PROTÉINES DE LAIT. PEUT CONTENIR DES TRACES DE GLUTEN. PRODUIT NON IRRADIÉ. NE CONTIENT PAS D'OGM.

BULLETIN DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES N° 20181223634 TRAZA

Paramètres: Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Énergie	263 kJ / 63 kcal
Matières grasses	3,7 g
dont saturés	0,6 g
Glucides	6,9 g
dont sucres	0,6 g
Protéines	0,5 g
Sel	3,86 g

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Range	Législation applicable
Comptage des aérobies mésophiles	< 1 x 10 ⁵ ufc/g	R. D. 3484 / 2000 BOE 12/01/2001
Coliformes	< 1 x 10 ² ufc/g	
Salmonella spp.	Absence/25 g	
Listeria monocytogenes	Absence/25 g	
Spahylococcus aureus	< 1 x 10 ² ufc/g	
E.coli	< 10 ufc/g	
pH	≤ 4.4	-

DLC (Durée Limite de Consommation)

24 mois à partir de la date de conditionnement. Consommer dans les 15 jours après ouverture.

CONSERVATION

Au réfrigérateur entre 2° C et + 8° C. Ne pas congeler.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Sauces, salades, pâtes, pizzas...

ÉTIQUETAGE

Conformément à la norme d'étiquetage d'après le Décret 1169/2011. Les produits élaborés respectent les normes de traçabilité selon le Règlement 178/2002.

LOGISTIQUE

EAN 13	DUN14	POIDS NET	POIDS BRUT			UNITÉS / CARTON	LOGISTIQUE			MESURES	
		UNITÉ	UNITÉ	CARTON	PALETTE		CARTONS/ PALETTE	COUCHES/ PALETTE	CARTONS / COUCHE	CARTON	PALETTE
8437012580527	28437012580521	100 g	226 g	1,403 kg	890 kg	6	324	24	26	21,5x14,5 x 6 cm	80 x 120 x 164 cm