

SPÉCIFICATION DU PRODUIT

Art. Non.	D76
Nom du produit et emballage.	Ravioli Pesto 6 g (3 x 1 kg)
Unité de vente EAN	5413835392342
Intrastat	19022091

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE PRODUIT



Description du produit

Pâtes fraîches aux œufs farcies au pesto

Déclaration des ingrédients/additifs

Pâtes aux œufs (50,0%) (semoule de **blé** dur, farine de **blé** tendre, **œufs** (20,0%), eau), farce (50,0%) (sauce pesto (huile de tournesol, préparation semi-finie de basilic (8,0%) (basilic génois DOP (70,2%), huile de tournesol, sel, antioxydant: acide ascorbique), préparation semi-finie de basilic (8,0%) (basilic (66,0%), huile de tournesol, sel, antioxydant: acide ascorbique), ricotta (**lactosérum**, sel, correcteur d'acidité: acide citrique), fromage râpé (**lait**, sel, présure), huile

d'olive vierge extra, poudre de **lait** écrémé, fibre de bambou, pignons de pin, ail, antioxydant: acide ascorbique, correcteur d'acidité: acide lactique), ricotta (47,0%) (**lactosérum** de vache, sel), chapelure (farine de **blé** tendre, eau, sel, levure de boulanger)).

Pays d'origine : Italie

Durée de conservation: À conserver pendant 18 mois à compter de la date de production dans son emballage d'origine fermé à -18 °C. Ne pas recongeler après décongélation.

Préparation:

- Cuire: Faites chauffer les pâtes farcies surgelées pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante légèrement salée (± 95 °C).
- Combi steamer: Réchauffer les pâtes farcies surgelées pendant 5 minutes dans un four mixte (100 °C, 100 % vapeur).

2. PARAMÈTRES SENSORIELS

Arôme	aromatique, typique
Couleur	couleur jaune pâle typique des pâtes
Goût	typique
Cohérence	bien formé à partir de feuilles de pâte : lisse et homogène, avec une garniture homogène



3. Caractéristiques nutritionnelles

Caractéristique	S'applique
Contient du gluten	Oui
Contient du lactose	Oui
Végétalien	Non
Végétarien	Oui

4. Valeurs nutritionnelles

Paramètre	Valeur cible
Énergie	1290,00 kJ
Énergie	308,00 kcal
Matières grasses	20,00 g
dont acides gras saturés	5,00 g
Glucides	24,00 g
dont sucres	5,00 g
fibres	1,00 g
Protéines	10,00 g
Sel	1,00 g

5. Allergènes

Allergènes	Présent (oui/non)
les céréales contenant du gluten	Contient
blé	Contient
seigle	Sans
orge	Sans
avoine	Sans
épautre	Sans
kamut	Sans
crustacés	Peut contenir/traces
oeufs	Contient
poisson	Peut contenir/traces
arachides	Sans
soja	Peut contenir/traces
lait	Contient
fruits à coque	Peut contenir/traces
amande	Peut contenir/traces
noisette	Peut contenir/traces
noix	Peut contenir/traces
noix de cajou	Peut contenir/traces
noix de pécan	Peut contenir/traces
noix du brésil	Peut contenir/traces
pistache	Peut contenir/traces



noix de macadamia	Peut contenir/traces
céleri	Peut contenir/traces
moutarde	Peut contenir/traces
sésame	Sans
sulfites	Sans
lupin	Sans
mollusques	Peut contenir/traces

6. OGM

Nos produits ne sont pas obligés d'être déclaré, ni à la réglementation concernant la nourriture manipulée génétiquement étant en vigueur dans le présent, ni à la régularisation du EU (1829/2003 – 1830/2003) concernant l'étiquetage, l'admissibilité et traçabilité de la nourriture manipulée génétiquement et de la nourriture pour animaux.

7. Irradiation

Ce produit et tous les composants utilisés n'ont pas été irradiés.

8. Données microbiologiques

Paramètre	Tolérance
Total des comptages viables	moins que 100000 cfu/g
Bacillus cereus	moins que 100 cfu/g
coliforms	moins que 100 cfu/g
Enterobacteriaceae	moins que 100 cfu/g
Escherichia coli	moins que 10 cfu/g
fungi	moins que 100 cfu/g
Listeria monocytogenes	absente 25 g
Salmonelle	absente 25 g
Staphylococcus aureus	moins que 100 cfu/g
Sulphate reduire clostridia	moins que 10 cfu/g

9. Conditionnement

Données	Unité de vente
EAN	5413835392342
Contenu (pièces)	3 x 1 kg
Type d'emballage	bag-in-box
Dimensions de l'emballage	298 x 197 x 176 mm
Poids de l'emballage vide	197 g

10. Données logistiques

Données	
Nombre par couche	16
Nombre de couches par palette	10



Nombre total par palette	160
Poids total du produit par palette	480 kg
Dimensions de la palette (longueur x largeur)	1200 x 800 mm
Hauteur maximale (empilée), palette comprise	1900 mm

11. Déclaration juridique

Ce produit et son emballage sont conforme aux prescriptions légales de la Communauté Européenne.

12. Détection de métaux

Tous les produits ont été vérifiés aux métaux avant l'emballage.

Fait à Diest le. 16/10/2026	
-----------------------------	--