


Pesto Genovese 130g vetro

DATA: 04/10/2016

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO	Descrizione: Marca: Codice EAN: Codice Prodotto:	“Pesto Genovese con aglio” “Il Pesto di Pra” 8032649301509 100000000000130	
CONFEZIONE	Tipo confezione: Peso netto UV: Peso lordo: Diametro: Altezza: Scadenza:	Vetro + Capsula 130 g 250 g 61 mm 81,5 mm 30 gg	
IMBALLAGGIO	Tipo imballo: Lunghezza: Larghezza: Altezza: Numero pezzi: Peso lordo:	Cartone 195 mm 195 mm 90 mm 9 2335 g	
Gli imballaggi sono idonei al contatto alimentare (Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni)			
PALLETTIZZAZIONE	Tipo pallet: Numero strati: Imballaggi per strato: Imballaggi per pallet: Altezza pallet:	EURO 10 24 240 1040 mm	
DATI DI NATURA FISCALE	Aliquota I.V.A.:	10 %	
INGREDIENTI	Olio Extravergine d'oliva, Basilico genovese Dop (min. 25%), Grana Padano Dop (latte vaccino, sale, caglio), Parmigiano-Reggiano Dop (latte vaccino, sale, caglio), Pinoli italiani, Pecorino romano Dop (latte di pecora, sale, caglio), Sale, Aglio italiano, Antiossidante: acido ascorbico, Acidificante: acido citrico.		
ALLERGENI	Oltre agli allergeni presenti nella lista degli ingredienti, può contenere tracce di noci e mandorle (Reg. UE 1169/2011). Il prodotto non contiene glutine (Reg. CE 41/2009).		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Gusto: tipico del basilico, unito alla delicatezza dell'olio extra-vergine d'oliva e dei pinoli, reso gustoso dai formaggi grana padano, parmigiano reggiano e pecorino romano. Consistenza: cremosa. Colore: verde intenso.		
CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura compresa tra +0 e +4 °C. Dopo l'apertura consumare entro 3 giorni.		

Pesto Genovese 130g vetro

DATA: 04/10/2016

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g	Energia:	2553 kJ – 620 kcal
	Grassi:	63 g
	di cui acidi grassi saturi:	11 g
	Carboidrati:	<0,5 g
	di cui zuccheri:	<0,5 g
	Fibre:	2,3 g
	Proteine:	12 g
Sale:	1,0 g	

	PARAMETRI	LIMITI	METODO ANALITICO
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Aw:	≤ 0,94	ISO 21807:2004
	pH:	≤ 5,10	MI 255 rev. 3 2012

	PARAMETRI	LIMITI	METODO ANALITICO
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica totale: a scadenza:	< 100.000 ufc/g < 1.000.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-2004
	Muffe:	< 10.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
	Lieviti: a scadenza:	< 50.000 ufc/g < 100.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2:2004
	<i>Escherichia coli</i> :	< 100 ufc/g	ISO 16649-2:2001
	<i>Listeria monocytogenes</i> :	< 100 ufc/g	ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004
	<i>Salmonella spp</i> :	assente/25 g	UNI EN ISO 6579:2008
	Clostridi Solfito riduttori:	< 10 ufc/g	ISO 15213:2003
	Clostridi Solfito riduttori Spore:	< 10 ufc/g	ISO 15213:2003
	Clostridi Non Solfito riduttori Spore:	< 10 ufc/g	MI 1034 rev. 0 2010

Revisione: 9b - 04/10/16