


# Salsa di Noci 1000g polipropilene

DATA: 12/09/2016

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>PRODOTTO</b> .....	<b>Descrizione:</b> <b>Marca:</b> <b>Codice EAN:</b> <b>Codice Prodotto:</b>	"Salsa di Noci" "Il Pesto di Pra'" 8032649300724 103030000001000	
<b>CONFEZIONE</b> .....	<b>Tipo confezione:</b> <b>Peso netto UV:</b> <b>Peso lordo:</b> <b>Diametro:</b> <b>Altezza:</b> <b>Scadenza:</b>	Polipropilene 1000 g 1050 g 130 mm 130 mm 30 gg	
<b>IMBALLAGGIO</b> .....	<b>Tipo imballo:</b> <b>Lunghezza:</b> <b>Larghezza:</b> <b>Altezza:</b> <b>Numero pezzi:</b> <b>Peso lordo:</b> Gli imballaggi sono idonei al contatto alimentare (Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni)	Cartone 255 mm 150 mm 150 mm 2 2100 g	
<b>PALLETTIZZAZIONE</b> .....	<b>Tipo pallet:</b> <b>Numero strati:</b> <b>Imballaggi per strato:</b> <b>Imballaggi per pallet:</b> <b>Altezza pallet:</b>	EURO 5 23 115 890 mm	
<b>DATI DI NATURA FISCALE</b> .....	<b>Aliquota I.V.A.:</b>	10 %	
<b>INGREDIENTI</b> .....	Olio di oliva, <b>Noci</b> (21%), Grana Padano Dop ( <b>latte</b> vaccino, sale, caglio), <b>Panna</b> , <b>Burro</b> , Pinoli italiani, Sale, Aglio italiano, Noce moscata, Conservante: Acido Sorbico.		
<b>ALLERGENI</b> .....	Oltre agli allergeni presenti nella lista degli ingredienti, può contenere tracce di <b>mandorle</b> (Reg. UE 1169/2011). Il prodotto <b>non contiene glutine</b> (Reg. CE 41/2009).		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> .....	<b>Gusto:</b> tipico delle noci, unito alla delicatezza dell'olio d'oliva e dei pinoli, reso gustoso dal formaggio grana padano e dalla noce moscata. <b>Consistenza:</b> cremosa. <b>Colore:</b> chiaro.		
<b>CONSERVAZIONE</b> .....	Conservare a temperatura compresa tra +0 e +4 °C. Dopo l'apertura consumare entro 3 giorni.		

Revisione: 9b - 12/09/16

# Salsa di Noci 1000g polipropilene

DATA: 12/09/2016

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g	Energia:	2691 kJ – 653 kcal
	Grassi:	66 g
	di cui acidi grassi saturi:	18 g
	Carboidrati:	0,6 g
	di cui zuccheri:	0,6 g
	Fibre:	2,2 g
	Proteine:	13 g
Sale:	0,88 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 - 12/09/16