

RUMMO S.p.A.	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b> <b>TECHNICAL DATA SHEET</b>	Codice Rummo <i>Rummo code</i>	996
		Codice prodotto <i>Item code</i>	5000017
		Data aggiornamento <i>Update</i>	10/08/2021

<b>Prodotto:</b> <i>Item:</i>	<b>PESTO ALLA GENOVESE BLOCK 1</b> 190 g		
<b>CODICE EAN</b> <i>EAN code</i>	8008343279963	<b>CODICE ITF</b> <i>ITF code</i>	88008343279709
<b>Descrizione:</b> <i>Description:</i>	Tipico condimento originario della Liguria, a base di basilico, olio e formaggio. Il prodotto non contiene glutine, in conformità al Reg. CE n° 41/2009 <b>PESTO SAUCE WITH BASIL. GLUTEN FREE</b>		
<b>Shelf life da produzione:</b> <i>Shelf-life from production date:</i>	36 mesi 36 months		
<b>Ingredienti caratterizzanti</b> <i>Ingredients:</i>	Basilico 32%, olio di semi di girasole, patate, sciroppo di glucosio, <b>anacardi</b> , Grana Padano ( <b>latte</b> , sale, caglio, contiene lisozima da <b>uovo</b> ) 5%, Pecorino Romano ( <b>latte ovino</b> , sale, caglio) 4.5%, olio extra vergine di oliva 2%, pinoli, sale, aroma naturale di basilico, aglio 0.3%, correttore di acidità: E270, antiossidante: E300. Può contenere altra <b>frutta a guscio e arachidi</b> .		
	<i>Basil 32%, sunflower oil, potato flakes, glucose syrup, <b>cashew nuts</b>, Grana Padano cheese (<b>milk</b>, salt, rennet, contains <b>egg lysozyme</b>) 5%, Pecorino Romano cheese (ewe's <b>milk</b>, salt, rennet) 4.5%, extra virgin olive oil 2%, pine nuts, salt, natural basil flavouring, garlic 0.3%, acidity regulator: E270, antioxidant: E300. May contain other <b>nuts and peanuts</b>.</i>		
<b>Allergeni (conformi alla dir. 2003/89/CE - dir. 2005/126/CE e al Reg. UE 1169/2011)</b> <i>Allergens:</i>	Gli allergeni sono riportati in <b>grassetto</b> nella lista degli ingredienti in conformità al Reg. UE n° 1169/2011. <i>Allergens are in <b>bold</b> in accordance with EU Reg. n°1169/2011.</i>		
<b>OGM</b>	Il prodotto non contiene ingredienti / additivi derivanti da OGM in conformità ai Reg. UE n° 1829/2003 e n° 1830/2003. <i>Absent in accordance with EU Reg. n° 1829/2003 - n° 1830/2003.</i>		

#### Origini delle materie prime

ingrediente	origine
Basilico	Italia
Olio di semi di girasole	UE/non UE
Grana Padano	Italia
Sciroppo di glucosio	Slovacchia
Patate	Italia
Pecorino Romano	Italia
Sale	Italia, Austria
anacardi	Vietnam, India, Brasile, Costa d'Avorio
Olio E.V.O.	Italia, Spagna, Grecia
pinoli	Cina, Pakistan, Russia
Aglio	China
E270	China, Spagna
E300	China
Aroma naturale basilico	Italia

#### Parametri rilevanti *Parameters*

Valore *Values*

Valori nutrizionali medi per 100g <i>Average nutritional values per 100g</i>	Valore energetico - Energy	kJ/ kcal	1741 / 422
grassi - Fat		g	40
di cui saturi - of which saturated		g	6.2
carboidrati - Carbohydrates		g	9.9
di cui zuccheri - of which sugars		g	3.0
Fibre - Fibre		g	0.8
Proteine - Protein		g	5.1
Sale - Salt		g	3.5
<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b> <i>Chemical-physical parameters</i>	pH	4,45 (max 4,6)	
	Vuoto (cm/Hg) - Vacuum	≥20 (min 15)	
	Sale (g/100g NaCl) - Salt	3,5 ± 0,5	
	Residui di metalli pesanti e aflatoxine Heavy metals and aflatoxins	in accordo con il regolamento UE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in accordance with European law 1881/2006	

RUMMO S.p.A.	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b> <b>TECHNICAL DATA SHEET</b>	Codice Rummo <i>Rummo code</i>	996
		Codice prodotto <i>Item code</i>	5000017
		Data aggiornamento <i>Update</i>	10/08/2021

	Conservanti e coloranti <i>Preservatives and colouring</i>	Assenza <i>Absent</i>	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b> <i>Microbial parameters</i>	Test di stabilità in camera calda Stabile dopo incubazione a 30°C x 14 gg		
		std	max
	Carica microbica aerobica TBC cfu/g	≤ 1.000	10.000
	Stafilococchi (coag. +) cfu/g	≤ 10	100
	Clostridi solfito riduttori cfu/g	≤ 10	100
	Bacillus cereus cfu/g	≤ 10	50
	Enterobatteriacee cfu/g	≤ 10	100
	Salmonella spp	Assente/25g	/
	Lieviti e muffe cfu/g	≤ 10	100
Listeria monocytogenes	Assente/25g	/	

#### Proprietà sensoriali *Sensory properties*

<b>Aspetto:</b> <i>Appearance:</i>	salsa granulosa <i>grainy sauce</i>
<b>Odore:</b> <i>Flavor:</i>	caratteristico degli ingredienti <i>typical of ingredients</i>
<b>Sapore:</b> <i>Taste:</i>	caratteristico di basilico e formaggi <i>characteristic of basil and cheese</i>
<b>Colore:</b> <i>Colour:</i>	verde intenso <i>hard green</i>

<b>Condizioni di conservazione:</b> <i>Storage conditions:</i>	A temperatura ambiente in un luogo pulito, fresco e asciutto. <i>At room temperature in a clean, cool and dry place.</i>
<b>Istruzioni per il consumo:</b> <i>Instructions for consumption:</i>	Consumare senza ulteriore cottura. <i>Consume without further cooking.</i>
<b>Conservazione dopo l'apertura:</b> <i>Storage after opening:</i>	Dopo l'apertura conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro max 4 giorni. <i>After opening, keep in the fridge at +4°C and consume within max 4 days.</i>

#### Packaging

<b>Confezionamento primario:</b> <i>Primary packaging:</i>	Vaso di vetro CEE 212 TO 53 con capsula in banda stagnata, twist off con flip – Ø 53 mm Peso vaso 121g Peso capsula 6g Glass jar (212ml) with metal capsule, 121g jar weight
<b>Etichetta:</b> <i>Label:</i>	Autoadesiva. Conforme per testi, colori e dimensioni. Corretta apposizione sui vasi. Tra vaso e capsula va applicato il sigillo Rummo. Sui vasi vanno stampate le seguenti informazioni: lotto + TMC <i>Self-adhesive. Compliant for texts, colors and sizes. Correct affixing to the jars. The Rummo seal must be applied between jar and capsule. The following information must be printed on the jars: lot + BBE</i>
<b>Packaging secondario:</b> <i>Secondary packaging:</i>	Fardello da 6 vasi con vassoio in cartone (grafica dedicata), dimensioni: (lung x larg x altezza) 185x125x110 mm Peso fardello 32g Sui fardelli va applicata un'etichetta riportante le seguenti informazioni: codice prodotto Rummo + descrizione prodotto + lotto + TMC + codice ITF-14 <i>6 unit in a cardboard tray, size: (L x w x h) 185x125x110 mm, Weight tray 32g</i> <i>A label showing the following information must be applied on the tray: Rummo product code + product description + lot + BBE + ITF-14 code</i>
<b>Euro Pallet 80x120cm:</b>	Euro pallets: 38 fardelli per strato, 10 strati/pallet, 380 fardelli/pallet. Altezza pallet 126 cm. <i>Euro pallets: 38 bundles per layer, 10 layers / pallet, 380 bundles / pallets. Pallet height 126 cm.</i>

NOTA: I pallet di questo prodotto possono essere utilizzati come base di carico per pallet di pasta corta.