



Gran Pesto senz'aglio 500g surgelato gastro SCHEMA TECNICA

1. PRODOTTO	RICETTA: MARCHIO: CODICE EAN CODICE PRODOTTO:	Gran Pesto senz'aglio surgelato I Gran Pesti 8032649301998 205031630000500
2. CONFEZIONE	TIPO CONFEZIONE E MATERIALE: PESO NETTO UV: PESO LORDO: LUNGHEZZA/LARGHEZZA: ALTEZZA: SCADENZA:	Vaschetta PET 01- Plastica Coperchio PET 01- Plastica Film PET 01- Plastica Seguire le indicazioni del proprio comune 500g 550g 240/140 mm 30 mm Fino a 18 mesi
3. IMBALLAGGIO Gli imballaggi sono idonei al contatto alimentare (Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni)	TIPO IMBALLO LUNGHEZZA PROFONDITA' ALTEZZA NUMERO DI PEZZI PESO LORDO	Cartone 280 mm 180 mm 140 mm 4 2200g
4. PALLETTIZZAZIONE	TIPO DI PALLET NUMERO STRATI IMBALLAGGI PER STRATO IMBALLAGGI PER PALLET ALTEZZA PALLET	EURO 10 18 180 1540 mm
5. DATI DI NATURA FISCALE	ALIQUOTA I.V.A.	10%
6. INGREDIENTI	Olio di oliva, Basilico (min 25%), Formaggio grattugiato (latte vaccino, sale, caglio), Pinoli, Pecorino romano Dop (latte di pecora, sale, caglio), Sale, Antiossidante: acido ascorbico, Acidificante: acido citrico.	
7. ALLERGENI	Oltre agli allergeni presenti nella lista degli ingredienti, può contenere noci e mandorle (Reg.UE 1169/2011). Il prodotto non contiene glutine (Reg. CE 41/2009).	
8. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Gusto: tipico del basilico, unito alla delicatezza dell'olio d'oliva e dei pinoli, reso gustoso dai formaggi. Consistenza: cremosa Colore: verde intenso.	
9. CONSERVAZIONE	Nel congelatore **** o *** -18 °C vedi data sull'etichetta (18mesi) ** -12 °C un mese * -6 °C una settimana Nel frigorifero +0 e +4 °C confezione chiusa 3 giorni +0 e +4 °C dopo l'apertura 2 giorni	
10. PREPARAZIONE ED USO	Scongela il prodotto ancora confezionato in frigorifero tra 0 e +4 °C. Il pesto non va riscaldato. Scolare la pasta, conservare un poco di acqua di cottura nella pentola. Riportare la pasta scolata nella pentola e mescolarla con il pesto.	

Rev.08/11/21



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

1. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g	ENERGIA:	2462 KJ - 598 kcal	
	GRASSI:	61g	
	<i>Di cui acidi grassi saturi:</i>	14g	
	CARBOIDRATI:	1,1g	
	<i>Di cui zuccheri:</i>	0g	
	FIBRE:	2,5g	
	PROTEINE:	9,8g	
	SALE:	1,6g	
2. CARATTERISTICHE CHIMICHE	<i>Parametri</i>	<i>Limiti</i>	<i>Metodo Analitico</i>
	Aw:	≤ 0,94	ISO 21807:2004
3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	pH:	≤ 5,10	MI 255 rev. 3 2012
	CARICA MICROBICA TOTALE:	< 100.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-2004
	<i>A scadenza:</i>	< 1.000.000 ufc/g	
	MUFFE:	< 10.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
	LIEVITI:	< 50.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
	<i>A scadenza:</i>	< 100.000 ufc/g	
	STAFILOCOCCI 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/25g	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	