



Pesto rosso al basilico 500g surgelato gastro SCHEMA TECNICA

1. PRODOTTO	RICETTA:	Pesto Rosso al Basilico
	MARCHIO:	Il Pesto di Pra'
	CODICE EAN	8032649302070
	CODICE PRODOTTO:	207031630000500
	CODICE ITF-14:	1 803264930 207 7
2. CONFEZIONE	TIPO CONFEZIONE E MATERIALE:	Vaschetta PET 01- Plastica Coperchio PET 01- Plastica Film PP 07- Plastica Seguire le indicazioni del proprio comune
	PESO NETTO UV:	500g
	PESO LORDO:	550g
	LUNGHEZZA/LARGHEZZA:	240/140 mm
	ALTEZZA:	30 mm
	SCADENZA:	Fino a 18 mesi
3. IMBALLAGGIO Gli imballaggi sono idonei al contatto alimentare (Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni)	TIPO IMBALLO	Cartone
	LUNGHEZZA	280 mm
	PROFONDITA'	180 mm
	ALTEZZA	140 mm
	NUMERO DI PEZZI	4
	PESO LORDO	2200g
4. PALLETTIZZAZIONE	TIPO DI PALLET	EURO
	NUMERO STRATI	10
	IMBALLAGGI PER STRATO	18
	IMBALLAGGI PER PALLET	180
	ALTEZZA PALLET	1540 mm
5. DATI DI NATURA FISCALE	ALIQUOTA I.V.A.	10%
6. INGREDIENTI	Olio di oliva, Pomodori (13,5%), Grana Padano Dop (latte vaccino, sale, caglio), Mandorle (11,3%), Basilico genovese Dop (3,5%), Pecorino Romano Dop (latte di pecora, sale, caglio), Pinoli, Aglio italiano, Sale, Peperoncino, Antiossidante: acido ascorbico, Acidificante: acido citrico.	
7. ALLERGENI	Oltre agli allergeni presenti nella lista degli ingredienti, può contenere noci (Reg.UE 1169/2011). Il prodotto non contiene glutine (Reg. CE 41/2009).	
8. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Gusto: armonica combinazione del sapore deciso e gustoso del pomodoro con il profumo fresco di basilico uniti dalla dolcezza delle mandorle che ne arrotondano il gusto. Consistenza: cremosa Colore: rosso	
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 rosso 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 rosso.	



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

1. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

ENERGIA:	2594 KJ - 629 kcal
GRASSI:	63g
<i>Di cui acidi grassi saturi:</i>	12g
CARBOIDRATI:	5,3g
<i>Di cui zuccheri:</i>	3g
FIBRE:	2,3g
PROTEINE:	9,1g
SALE:	3,2g

2. CARATTERISTICHE CHIMICHE

<i>Parametri</i>	<i>Limiti</i>	<i>Metodo Analitico</i>
Aw:	≤ 0,94	ISO 21807:2004
pH:	≤ 5,10	MI 255 rev. 3 2012

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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