



## Pesto rosso al basilico 5009 surgelato gastro **SCHEDA TECNICA**

RICETTA: Pesto Rosso al Basilico 1. PRODOTTO

> MARCHIO: Il Pesto di Pra' 8032649302070 **CODICE EAN** 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 30 mm AITF77A:

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 140 mm AITF77A NUMERO DI PEZZI PESO LORDO 2200g

TIPO DI PALLET **EURO** 4. PALLETTIZZAZIONE

10 **NUMERO STRATI IMBALLAGGI PER STRATO** 18 IMBALLAGGI PER PALLET 180 ALTEZZA PALLET 1540 mm

5. DATI DI NATURA

**FISCALE** 

6. INGREDIENTI

ALIQUOTA I.V.A.

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,

10%

Antiossidante: acido ascorbico, Acidificante: acido citrico.

Oltre agli allergeni presenti nella lista degli ingredienti, può contenere noci 7. ALLERGENI (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

Nel congelatore 9. CONSERVAZIONE

\*\*\*\* 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 Scongelare il prodotto ancora confezionato in frigorifero tra 0 e +4

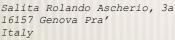
°C. Il pesto rosso non va riscaldato. Scolare la pasta, conservare un poco di acqua di cottura nella pentola. Riportare la pasta scolata

nella pentola e mescolarla con il pesto rosso.



GENOVA

Rev.16 /02/22









## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

1.	<b>DICHIARAZIONE</b>
	NUTRIZIONALE
	PER 100g

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

2.	<b>CARATTERISTICHE</b>
	CHIMICHE

	Limiti	Metodo Analitico
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

*A scadenza:* < 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

A scadenza: < 100.000 ufc/g

STAFILOCOCCHI COAGULASI < 100 ufc/g UNI EN ISO 6888-2:2004

POSITIVI:

Parametri

Escherichia coli: < 100 ufc/g ISO 16649-2:2001

Listeria monocytogenes: < 100 ufc/g ISO 11290-1:1996/Amd

1:2004

Salmonella spp: Assente/25g UNI EN ISO 6579-2008

Clostridi solfito riduttori: < 10 ufc/g ISO 15213:2003

Clostridi solfito riduttori < 10 ufc/g ISO 15213:2003

spore:

Clostridi non solfito riduttori < 10 ufc/g MI 1034 rev. 0 2010

spore:

