



# Pesto senz'aglio in gocce 480g surgelato (32x15g)

DATA: 05/01/2021

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO	Descrizione: "Pesto senz'aglio - in gocce (32x15g)" Marca: "Il Pesto di Pra'" Codice EAN: 8032649302056 Codice Prodotto: 205061630000480
CONFEZIONE	Tipo confezione: Polipropilene + astuccio Peso netto UV: 480 g Peso lordo: 550 g Lunghezza/Larghezza: 265/166 mm Altezza: 32,5 mm Scadenza: Fino a 18 mesi
IMBALLAGGIO	Tipo imballo: Cartone Lunghezza: 280 mm Larghezza: 180 mm Altezza: 140 mm Numero pezzi: 4 Peso lordo: 2200 g Gli imballaggi sono idonei al contatto alimentare (Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni)
PALLETTIZZAZIONE	Tipo pallet: EURO Numero strati: 10 Imballaggi per strato: 19 Imballaggi per pallet: 190 Altezza pallet: 1540 mm
DATI DI NATURA FISCALE	Aliquota I.V.A.: 10 %
INGREDIENTI	Olio di oliva, Basilico (min. 25%), Formaggio grattugiato ( <b>latte</b> vaccino, sale, caglio), Pinoli, Pecorino romano Dop ( <b>latte</b> di pecora, sale, caglio), Sale, Antiossidante: acido ascorbico, Acidificante: acido citrico.
ALLERGENI	Oltre agli allergeni presenti nella lista degli ingredienti, può contenere <b>noci</b> e <b>mandorle</b> (Reg. UE 1169/2011). Il prodotto <b>non contiene glutine</b> (Reg. CE 41/2009).
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.
CONSERVAZIONE	<b>Nel congelatore</b> **** o *** -18 °C Vedi data sull'etichetta (18 mesi) ** -12 °C Un mese * -6 °C Una settimana <b>Nello scomparto del ghiaccio</b> 48 ore
PREPARAZIONE ED USO	Scongolate 3 gocce ogni 80g di pasta (1 porzione). Se usate il microonde impostate Defrost per 20 secondi. Riponete il pesto in una terrina, senza scaldarlo. Cuocete la pasta in una pentola di acqua salata. Scolate la pasta, tenendo da parte un poco dell'acqua di cottura. Versate la pasta nella terrina e conditela col pesto, aggiungendo un po' di acqua di cottura.

Revisione: 15d - 05/01/21

# Pesto senz'aglio in gocce 480g surgelato (32x15g)

DATA: 05/01/2021

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g	Energia:	2569 kJ – 624 kcal
	Grassi:	64 g
	di cui acidi grassi saturi:	12 g
	Carboidrati:	0,7 g
	di cui zuccheri:	<0,5 g
	Fibre:	2,4 g
	Proteine:	10 g
Sale:	1,0 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



# Pesto without garlic - in drops 480g frozen (32x15g)

DATE: 05/01/2021

## PRODUCT DATA SHEET

PRODUCT .....	Description: Brand: EAN Code: Product Code:	"Pesto without garlic - in drops (32x15g)" "Il Pesto di Pra'" 8032649302056 205061630000480
PACKAGE .....	Package type:  Sales Unit Net Weight: Gross Weight: Lenght/Width: Height: Best Before:	Polypropylene + cardboard case  480 g 550 g 265/166 mm 32,5 mm Up to 18 months
PACKAGING .....	Type of packaging: Lenght: Width: Height: Number of layers units: Gross Weight: The packaging is suitable to the food contact (Reg. CE 1935/2004 and subsequent modifications)	Cardboard case 280 mm 180 mm 140 mm 4 2200 g
PALLETIZATION .....	Pallet Type: Number of layers: Packages per layer: Packages per pallet: Pallet Height:	EURO 10 19 190 1540 mm
INGREDIENTS .....	Olive Oil, Basil (25% min.), Grated cheese (cow <b>milk</b> , salt, rennet), Pine nuts, Pecorino romano PDO cheese (sheep <b>milk</b> , salt, rennet), Salt, antioxidant agent: ascorbic acid, acidifier: citric acid.	
ALLERGENS .....	In addition to allergens in the ingredient list, it may contain <b>walnuts</b> and <b>almonds</b> (Reg. UE 1169/2011). The product is <b>Gluten Free</b> (Reg. CE 41/2009).	
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS .....	Taste: Typical basil taste combined with the delicate flavor of olive oil and pine nuts, made more savory by the addition of cheese. Consistency: creamy. Colour: intense green.	
PRESERVATION .....	<b>Freezer</b> **** or *** -18 °C ** -12 °C * -6 °C <b>Refrigerator</b> +0 to +4 °C +0 to +4 °C	See best before date (18 months) 1 month 1 week Sealed package 3 days Once opened 2 days
PREPARATION AND USAGE .....	Thaw the product still packaged in the refrigerator between 0 and +4 °C. Pesto should not be heated. When draining the pasta, save a little water in the pan. Return the drained pasta to the pan and stir through the pesto.	

Revision: 15d - 05/01/21

# Pesto without garlic - in drops 480g frozen (32x15g)

DATE: 05/01/2021

## NUTRITIONAL, CHEMICAL, MICROBIOLOGICAL FEATURES

NUTRITIONAL FEATURES ..... FOR 100 gr.	Energy:	2569 kJ – 624 kcal
	Fats:	64 g
	Saturated:	12 g
	Carbohydrates:	0,7 g
	Sugars:	<0,5 g
	Food Fibre:	2,4 g
	Proteins:	10 g
	Salt:	1,0 g

	PARAMETERS	LIMITS	ANALYTICAL METHODS
CHEMICAL FEATURES .....	Aw:	≤ 0,94	ISO 21807:2004
	Ph:	≤ 5,10	MI 255 rev. 3 2012

	PARAMETERS	LIMITS	ANALYTICAL METHODS
MICROBIOLOGICAL ..... FEATURES	Mesophilic aerobic bacteria: to expiration:	< 100.000 ufc/g < 1.000.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-2004
	Moulds:	< 10.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
	Yeast: to expiration:	< 50.000 ufc/g < 100.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
	Coagulase-positive staphylococci	< 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
	Sulphite reducing clostridia:	< 10 ufc/g	ISO 15213:2003
	Sulphite reducing clostridia spores:	< 10 ufc/g	ISO 15213:2003
	Non-sulphite reducing clostridia spores:	< 10 ufc/g	MI 1034 rev. 0 2010



# Pesto ohne Knoblauch - in Tropfen 480g Gefriergut (32x15g)

DATUM: 05/01/2021

## PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT .....	Beschreibung: Marke: EAN- Code: Produktcode:	"Pesto ohne Knoblauch - in Tropfen (32x15g)" "Il Pesto di Pra'" 8032649302056 205061630000480
VERPACKUNG .....	Art der Verpackung: Nettogewicht: Bruttogewicht: Länge/Breite: Höhe: Verfall:	Polypropylen + Karton 480 gr 550 gr 265/166 mm 32,5 mm Bis zu 18 Monaten
VERPACKUNG .....	Art der Verpackung: Breite: Höhe: Verfall: Stückzahl: Bruttogewicht:	Karton 280 mm 180 mm 140 mm 4 2200 gr
Die Verpackungen sind für den Lebensmittelkontakt geeignet (EG-Verordnung 1935/2004 und nachfolgende Aktualisierungen)		
PALLETIERUNG .....	Palletart: Anzahl der Schichten: Verpackungen pro Schicht: Verpackungen pro Pallet: Palettenhöhe:	EURO 10 19 190 1540
DATEN STEUERLICHER ART .....	Anteil MWST:	10 %
ZUTATEN .....	Olivenöl, Basilikum (min 25%), Geriebener Käse ( <b>Kuhmilch</b> , Salz, Lab), Pinienkerne, Pecorino Romano Dop ( <b>Schafsmilch</b> , Salz, Lab), Salz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure.	
ALLERGENE .....	Zusätzlich zu den Allergenen, die in der Zutatenliste vorhanden sind, können Spuren von <b>Nüssen</b> und <b>Mandeln</b> enthalten sein (EG-Richtlinie 1169/2011). <b>Das Produkt enthält kein Gluten</b> (EG-Richtlinie 41/2009).	
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN .....	Geschmack: typisch für Basilikum, zusammen mit der Zartheit des Olivenöls und der Pinienkerne, durch Käse schmackhaft gemacht. Konsistenz: cremig. Farbe: dunkelgrün.	
LAGERUNG .....	<b>Im Gefrierschrank</b> **** / *** -18 °C Siehe Verfallsdatum (18 Monate) ** -12 °C 1 Monat * -6 °C 1 Woche <b>Im Kühlschranks</b> +0 / +4 °C Geschlossenes Paket 48 Stunden +0 / +4 °C Nach dem öffnen 24 Stunden	
DIE ZUBEREITUNG VON PASTA MIT PESTO .....	Das Pestosauce im Kühlschrank zwischen +0 und +4 °C auftauten lassen. Legen die Pestosauce in einer Schüssel und erhitzen sie nicht. Kochen die Pasta in gesalzenem heißem Wasser. Abgießen die Pasta und abnehmen ein etwas heißes Wasser, in dem man Pasta bevor gekocht hat. Stellen die Pasta in der Pestos Schüssel und mischen sie zusammen, mit heißem Wasser, das man bevor abgenommen hat.	

Revisor: 15d - 05/01/21

# Pesto ohne Knoblauch - in Tropfen 480g Gefriergut (32x15g)

DATUM: 05/01/2021

## ERNÄHRUNGSEIGENSCHAFTEN, CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

NÄHRWERTE .....	Energie:	2569 kJ – 624 kcal
PRO 100 gr.	Fette:	64 g
	davon gesättigte:	12 g
	Kohlenhydrate:	0,7 g
	davon Zucker:	<0,5 g
	Fasern:	2,4 g
	Eiweiß:	10 g
	Salz:	1,0 g

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN .....	PARAMETER	GRENZEN	ANALYTISCHES VERFAHREN
	Aw:	≤ 0,94	ISO 21807:2004
	pH:	≤ 5,10	MI 255 rev. 3 2012

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN .....	PARAMETER	GRENZEN	ANALYTISCHES VERFAHREN
	Belastung durch Aerobe mesophile: bei Ablauf:	< 100.000 ufc/g < 1.000.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-2004
	Schimmelpilze:	< 10.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
	Gärstoffe: bei Ablauf:	< 50.000 ufc/g < 100.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
	Koagulasepositive Staphylokokken:	< 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> :	abwesend/25 g	UNI EN ISO 6579:2008
	Sulfitreduzierende Clostridien:	< 10 ufc/g	ISO 15213:2003
	Sulfitreduzierende Clostridiensporen:	< 10 ufc/g	ISO 15213:2003
	Nicht-sulfitreduzierende Clostridiensporen:	< 10 ufc/g	MI 1034 rev. 0 2010

Revision: 15d - 05/01/21



# Pesto sans ail - en gouttes 480g surgelè (32x15g)

DATE: 05/01/2021

## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

PRODUIT .....	Description : Marque : Code EAN : Code du Produit :	“Pesto sans ail - en gouttes (32x15g)” “Il Pesto di Pra'” 8032649302056 205061630000480
CONDITIONNEMENT .....	Type de conditionnement : Poids net : Poids brut : Longueur/Largeur : Hauteur : Date limite de consommation :	Polypropylène + carton 480 gr 550 gr 265/166 mm 32,5 mm Jusqu'à 18 mois
EMBALLAGE .....	Type d'emballage : Longueur : Largeur : Hauteur : Nombre de pièces : Poids brut :	Carton 280 mm 180 mm 140 mm 4 2200 gr
		Les emballages sont adaptés au contact alimentaire (Règlement 2004/1935/CE et modifications ultérieurs)
PALLETISATION .....	Type de palette : Nombre de couches : Emballages par couches : Emballages par palette : Hauteur de la palette :	EURO 10 19 190 1540
FISCALITE .....	T.V.A. :	10 %
INGREDIENTS .....	Huile d'olive, Basilic (25% min.), fromage râpé ( <b>lait</b> de vache, sel, présure), Pignons de pin, fromage Pecorino romano AOP ( <b>lait</b> de brebis, sel, présure), Sel, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.	
ALLERGENES .....	En plus des allergènes présents dans la liste des ingrédients, peut contenir des <b>noix</b> et des <b>amandes</b> (Directive 1169/2011 et modifications ultérieurs). <b>Le produit est sans gluten</b> (Règlement 2009/41/CE).	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES .....	Saveur : typique du basilic associée à le saveur délicate de l'huile d'olive et des pignons, rendue plus savoureuse par l'ajout des fromages. Consistance : crémeuse. Couleur : verte intense.	
CONSERVATION .....	<b>Congélateur</b> **** / *** -18 °C ** -12 °C * -6 °C <b>Réfrigérateur</b> +0 / +4 °C +0 / +4 °C	Voir date d'expiration (18 mois) 1 mois 1 semaine Emballage scellée 48 heures Après ouverture 24 heures
PRÉPARATION DE PÂTES AU PESTO .....	Dècongeler dans le réfrigérateur entre +0 et +4 °C. Mettre le pesto dans un bol et ne le chauffer pas. Faire cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égoutter les pâtes et conserver un peu d'eau où vous avez cuisiné les pâtes. Verser les pâtes dans le bol avec le pesto et les mélanger avec un peu de l'eau que vous avez conservé avant.	



# Pesto sans ail - en gouttes 480g surgelè (32x15g)

DATE: 05/01/2021

## CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

<b>CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES POUR 100 gr.</b>	..... Energie :	2569 kJ – 624 kcal
	Matières grasses :	64 g
	dont acides grasses saturés :	12 g
	Glucides :	0,7 g
	dont sucres :	<0,5 g
	Fibres alimentaires :	2,4 g
	Protéines :	10 g
Sel :	1,0 g	

	PARAMETRES	LIMITES	METODE ANALYTIQUE
<b>CARACTERISTIQUES CHIMIQUES</b>	..... Aw:	≤ 0,94	ISO 21807:2004
	pH:	≤ 5,10	MI 255 rev. 3 2012

	PARAMETRES	LIMITES	METODE ANALYTIQUE
<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	..... Germes aérobies mésophiles :	< 100.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-2004
	Echéance :	< 1.000.000 ufc/g	
	Moisissures :	< 10.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
	Levures :	< 50.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
	Echéance :	< 100.000 ufc/g	
	Staphylocoques coagulase positifs :	< 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> :	abwesend/25 g	UNI EN ISO 6579:2008
	Clostridium Sulfita-réducteurs :	< 10 ufc/g	ISO 15213:2003
	Clostridium Sulfita-réducteurs Spores :	< 10 ufc/g	ISO 15213:2003
Clostridium Non Sulfita-réducteurs Spores :	< 10 ufc/g	MI 1034 rev. 0 2010	