

Gran Pesto senza aglio 130g surgelato polipropilene mortaio

DATA: 09/08/2019

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO	Descrizione: "Pesto senza aglio" Marca: "Il Pesto di Pra'" Codice EAN: 8032649302063 Codice Prodotto: 205011630000130
CONFEZIONE	Tipo confezione: Polipropilene Peso netto UV: 130 g Peso lordo: 141 g Larghezza: 102 mm Altezza: 52 mm Scadenza: Fino a 18 mesi
IMBALLAGGIO	Tipo imballo: Cartone Lunghezza: 330 mm Larghezza: 120 mm Altezza: 150 mm Numero pezzi: 9 Peso lordo: 1440 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: 23 Imballaggi per pallet: 230 Altezza pallet: 1640 mm
DATI DI NATURA FISCALE	Aliquota I.V.A.: 10 %
INGREDIENTI	Olio d'oliva, Basilico (min. 25%), Grana Padano Dop (latte vaccino, sale, caglio), Pinoli italiani, Pecorino romano Dop (latte di pecora, sale, caglio), Sale, Antiossidante: acido ascorbico, Acidificante: acido citrico.
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).
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Gusto: tipico del basilico, unito alla delicatezza dell'olio d'oliva e dei dei pinoli, reso gustoso dai formaggi grana padano e pecorino romano. Consistenza: cremosa. Colore: verde intenso.
CONSERVAZIONE	Nel congelatore **** o *** -18 °C Vedi data sull'etichetta (18 mesi) ** -12 °C Un mese * -6 °C Una settimana Nel frigorifero +0 e +4 °C Confezione chiusa 48 ore +0 e +4 °C Dopo l'apertura 24 ore
PREPARAZIONE ED USO	Scongela il prodotto ancora confezionato in frigorifero tra 0 e +4 °C. Il pesto non va riscaldato. Quando scolate la pasta conservate un poco di acqua di cottura nella pentola. Riportate la pasta scolata nella pentola e mescolatela con il pesto.

Gran Pesto senza aglio 130g surgelato polipropilene mortaio

DATA: 09/08/2019

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:	< 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 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	

Revisione: 13b - 09/08/19