

	Scheda Tecnica – Technical sheet	Ricetta/Recipe: R358evo
	Pesto alla Genovese Bio 130g – Organic Genovese Pesto	Rev. 00 del 11/2021

INGREDIENTI/Ingredients: basilico* 45.3%, olio extra vergine di oliva*, **anacardi***, fiocchi di patate*, sale, zucchero*, pinoli*, correttore di acidità: E270, estratto di rosmarino* / basil* 45.3%, extra virgin olive oil*, **cashew nut***, potato flakes*, salt, sugar*, pine nuts*, acidity regulator: E270, rosemary extract*. *Bio/Organic. Agricoltura UE/non UE – Agriculture EU/non EU

ALLERGENI/Allergenic substances (Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni): **Anacardi, pinoli.** Può contenere tracce di **altra frutta a guscio (mandorle), sedano, soia. / Cashew nut, pine nuts.** May contain traces of **other nuts (almonds), celery, soy.**

OGM/GMO: assenti/absent

TMC/Shelf life: 30 mesi dalla produzione/30 months from production

DESTINAZIONE DEL PRODOTTO/Destination of the product: prodotto alimentare destinato a tutte le categorie di consumatori, eccetto quelli sensibili ad uno o più ingredienti utilizzati nella formulazione. Prodotto adatto per vegetariani e vegani/Foodstuff intended for all categories of consumers, except those sensitive to one or more ingredients used in the formulation. The product is suitable for vegetarians and vegans.

UTILIZZO/Use: scaldare a fuoco lento, aggiungere alla pasta appena scolata / Ideal for pasta dishes. Drain the pasta and mix with the product, then sauté.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/Storage: lontano da fonti dirette di luce e calore. Dopo aperto conservare in frigo coperto di olio e consumare entro 3-4 giorni / Far from direct light and heat. Cover with oil, refrigerate and consume within 3-4 days after opening.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Organolectic Characteristics	
Odore/Smell	Caratteristico / Characteristic
Sapore/Taste	Caratteristico / Characteristic
Colore/Color	Verde/Green
Aspetto/Aspect	Crema omogenea/Homogeneous cream

PARAMETRO/Parameter	Standard	Unità di misura/Unit of measurement	Tolleranze/Tolerances
CARATTERISTICHE CHIMICHE-FISICHE – Chemo-physical Characteristics			
Residuo rifrattometrico/Refractometric residual	-	° Brix	
Bostwich	-	cm/30"	
Vuoto/Vacuum	0.2	bar	Min.
pH	4.5	-	Max.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – Microbiological Characteristics			
Germi aerobi mesofili / Total Count Bacteria	1000	UFC/g – CFU/g	Max.
Coli totali / Total Coliforms	< 10	UFC/g – CFU/g	Max.
Enterobatteri totali / Enterobacteria	< 10	UFC/g – CFU/g	Max.
Muffe e lieviti / Molds and Yeasts	20	UFC/g – CFU/g	Max.
Lattobacilli / Lactobacillus	< 10	UFC/g – CFU/g	Max.
Batteri solfito riduttori / Sulphite reducing bacteria	< 10	UFC/g – CFU/g	Max.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/Nutritional information (valori medi per:/Average values for: 100g)	
Valore energetico / Energy Value **	1680 kJ (407 kcal)
Grassi/Fat	41,0 g
di cui ac. gr. saturi / of which saturates	5,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	6,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	3,5 g
Fibra/Fiber	1,4 g
Proteine/Protein	2,9 g
Sale/Salt	2,2 g

**per il calcolo del valore energetico si tiene conto dell'apporto dato da carboidrati e proteine (4kcal/g, 17kJ/g), dai grassi (9 kcal/g, 37 kJ/g) e dalla fibra (2kcal/g, 8kJ/g)

CARATTERISTICHE CONFEZIONE/Packaging	
Imballaggio primario/Primary Package	Vaso/Jar 156ml standard - Capsula/Cap: Twist off 58
Imballo secondario/Secondary Package	Vassoio + film termoretraibile / Tray + shrink film
Sigillo di garanzia/Safety Seal	No
Etichetta/Label	Si/Yes
Peso singolo vaso/Weight of jar	Netto/Net: 130g Lordo/Gross: 244g
Pezzatura commerciale / Commercial unit	12*130g
Sticker su imballo secondario/Sticker on secondary packaging	No
Peso unità di vendita/Weight commercial unit	2.97 kg
Pallettizzazione/Pallettization (EUR)	n. vassoi per strato/Commercial unit for layers 21 n. strati per pallet/n. layers for pallet: 13
Peso lordo totale (incluso pallet, circa 15 kg)/Total Gross weight (pallet included, about 15 kg)	825.8 kg

Emette ed Approva RQ - Quality Manager