

	Scheda Tecnica – Technical sheet	Ricetta/Recipe: 352
	Pesto rosso Bio 130 g – Organic Red Pesto	Rev. 00 del 02/2023

INGREDIENTI/Ingredients: olio di semi girasole*, pomodoro secco reidratato (pomodoro secco* 67% min., acqua, sale,) 32%, polpa di pomodoro* 18.9%, basilico*, **anacardi***, sale, correttore di acidità: E330, origano* – sunflower oil*, rehydrated sun-dried tomatoes (rehydrated tomatoes* 67% min., water, salt) 32%, tomato pulp* 18.9%, basil*, **cashew nuts***, salt, acidity regulator: E330, oregano*. *BIO/ORGANIC. Agricoltura EU/nonEU

ALLERGENI/Allergenic substances (Regolamento CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni): **anacardi**. Può contenere tracce di **altra frutta in guscio/Cashew nut**. May contain traces of **other nuts**.

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 not suitable for vegetarians and vegans.

UTILIZZO/Use: scaldare a fuoco lento, aggiungere alla pasta appena/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 – Organoleptic Characteristics	
Odore/Smell	Caratteristico con nota di pomodoro secco / Characteristic
Sapore/Taste	Caratteristico / Characteristic
Colore/Color	Rosso-bruno/Red- Brown
Aspetto/Aspect	Crema omogenea/Homogeneous cream

PARAMETRO/Parameter	Standard	Unità di misura/Unit of measurement	Tolleranze/Tolerances
CARATTERISTICHE CHIMICHE-FISICHE – Chimico-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 **	1575 kJ (382 kcal)
Grassi/Fat	36,8 g
di cui ac. gr. saturi / of which saturates	4,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	8,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	6,7 g
Fibra/Fiber	2,0 g
Proteine/Protein	3,1 g
Sale/Salt	2,4 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 std - Capsula/Cap: Twist off 53 oro/gold
Imballo secondario/Secondary Package	Vassoio termopaccato / Tray + shrink film
Sigillo di garanzia/Safety Seal	No
Etichetta/Label	Si/yes
Peso singolo vaso/Weight of jar	Netto/Net: 130g Lordo/Gross: 252g
Pezzatura commerciale e dimensioni/Commercial unit	12*130g
Sticker su imballo secondario/Sticker on secondary packaging	No
Peso unità di vendita/Weight commercial unit	3.2 kg
Pallettizzazione/Pallettization (pallet EUR)	Vassoi per strato/Commercial unit for layers 21 strati per pallet/layers for pallet: 13
Peso lordo totale (incluso pallet, circa 15 kg)/Total Gross weight (pallet included, about 15 kg)	888.6 kg

Emette ed Approva RQ - Quality Manager