

N° 1		SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Revisione: 02 Marzo 2018	
Denominazione		PESTO ALLA GENOVESE			
Codice prodotto / EAN		8002382101353			
Ingredienti		Olio d’oliva, Basilico Genovese D.O.P. (26%), Formaggio Grana Padano (latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), pecorino romano (latte , caglio, sale), aglio, anacardi , sale, pinoli, fibra vegetale, correttore di acidità: acido citrico			
Trattamento termico		Non pastorizzato			
Termine minimo di conservazione		18 mesi			
Scadenza		--			
Lotto		N° progressivo produzione + gg.mm.aaaa			
Quantità netta		130 g			
Contenitore		Vaso in vetro			
Modalità di conservazione		Una volta aperto conservare in frigorifero coperto d’olio tra +4°C e +8 °C			
Informazioni		Prodotto in uno stabilimento che manipola anche glutine e pesce			
DATI LOGISTICI					
Collo		Pallet			
N. Pezzi per collo	12	Numero colli x pallet		190	
Materiale collo	cartone	Materiale pallet		Legno	
Codice ean	--	Codice ean		--	
Peso collo	3 Kg	Peso pallet		--	
Dimensioni collo	--	Dimensione pallet		80 x 120 cm	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE					
Aspetto		Uniforme nella omogeneizzazione			
Colore		Verde			
Odore		Tipico del pesto alla genovese			
Sapore		Tipico del pesto, assenza di gusti estranei o retrogusti sgradevoli			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE					
pH		4,0 - 4,5			
Aw		0,84-0,86			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Carica Batterica Totale	<1000 ufc/g	
Lieviti e muffe	<100 ufc/g	
Clostridi	<100 ufc/g	
Coliformi totali	<100 ufc/g	
E. Coli	<10 ufc/g	
Salmonella	Assente in 25g	
Listeria	Assente in 25g	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g)		
Valore energetico	2650 kJ 640 kcal	
Proteine	5 g	
Carboidrati	10 g	
di cui Zuccheri	5,8 g	
Grassi	65 g	
di cui saturi	10 g	
Sale	2 g	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI FACOLTATIVE		
Fibre	3.4 g	
A. grassi monoinsaturi	45 g	
A. grassi polinsaturi	5.4 g	
ALLERGENI		
	PRESENZA	TRACCE
– Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	SI
– Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO
– Uova e prodotti a base di uova.	SI	NO
– Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	SI
– Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO
– Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	SI	SI
– Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	SI	SI
– Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), noccioline (Corylus avellana), nocci (Juglans regia), nocci di acagiù (Anacardium occidentale), nocci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nocci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), nocci macadamia o nocci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO
– Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO
– Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO
– Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO
– Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	NO
– Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO
– Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO
PRESENZA: sostanza aggiunta intenzionalmente in fase di produzione. TRACCE: sostanza utilizzata per altri prodotti, è possibile la presenza in tracce per cross-contamination.		
DICHIARAZIONE OGM		
Il prodotto sopradescritto non contiene ingredienti che, in accordo con i regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, richiedano un'indicazione supplementare in merito alla presenza di OGM.		
RINTRACCIABILITA'		
Il prodotto sopradescritto è conforme ai requisiti di tracciabilità stabiliti dal regolamento CE 178/2002 in merito alla tracciabilità dei prodotti alimentari.		