

Scheda tecnica-Technical sheet

Rev. 00
17/06/2015
Check 04
21/10/2020

Cod.:013000

PESTO ALLA GENOVESE / PESTO GENOESE STYLE

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients

Basilico 34%, olio di semi di girasole, acqua, patate, sciroppo di glucosio, anacardi, Parmigiano Reggiano (latte, sale, caglio), aglio, sale, spinaci, proteine del latte, acidificante: acido lattico E270, fibra vegetale, estratto di basilico, antiossidante: acido ascorbico E300 / *Basil 34%, sunflower oil, water, potatoes, glucose syrup, cashew nuts, Parmigiano Reggiano cheese (milk, salt, rennet), garlic, salt, spinach, milk proteins, acidifier: lactic acid E270, vegetable fiber, basil extract, antioxidant: ascorbic acid E300.*

Count or Size

/

Quantità netta/ Net quantity

800 g

Quantità sgocciolata/ Drained quantity

/

Shelf life

36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *36 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy.*

Modalità di conservazione/ Storage conditions

Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare il prodotto in frigorifero (0-4°C) in un contenitore idoneo e consumare entro breve tempo/ *Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4°C) in a suitable container and consume in a short time after opening.*

Modalità di uso/ Conditions of use

Pronto all'uso / *Ready to use*

Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / *Nutritional average values for 100 g of product*

Energia/ Energy

1482 kJ/ 360 kcal

Grassi/ Fat

36.0 g

di cui acidi grassi saturi/ of which saturates

4.7 g

Carboidrati/ Carbohydrate

5.9 g

di cui zuccheri/ of which sugars

3.2 g

Proteine/ Protein

1.2 g

Sale/ Salt

2.2 g

Allergeni/ Allergens

Il prodotto contiene frutta a guscio e latte in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product contains shell fruit and milk, referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011.*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Prodotto microbiologicamente stabile: nessuna alterazione dopo incubazione a 32 °C per 14 giorni. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate / *Product microbiologically stable: no camber after incubation at 32 °C for 14 days. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*



Carica microbica totale/ <i>Total plate count</i>	<100 UFC/g – CFU/g		
Enterobatteriacee	<10 UFC/g – CFU/g		
Escherichia coli	<10 UFC/g – CFU/g		
Clostridi perfringens	<10 UFC/g – CFU/g		
Muffe e lieviti/ <i>Moulds and yeast</i>	<10 UFC/g – CFU/g		
Lysteria Monocitogenes	Assente in 25 g / <i>Absent in 25 g</i>		
Salmonella	Assente in 25 g / <i>Absent in 25 g</i>		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS			
pH	3.8 – 4.3		
NaCl (%)	1.5 – 2.5		
INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION			
Confezione primaria/ Primary packaging			
Descrizione/ <i>Description:</i> Barattolo in banda stagnata / <i>Tinplate can</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (hxd): 11.8 x 9.9 cm		
Marchio/ Brand	Ristoris		
Imballo/ Packaging			
Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (lpxh)/ (lxwxh): 30.5 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 5.7 kg	Pz imballo/ <i>Packaging pieces:</i> 6
Pallet			
Descrizione/ <i>Description:</i> Epal (120 x 80 cm)	Colli per strato/ <i>Cartons per layer:</i> 12	Numero strati per pallet/ <i>Number of layers per pallet:</i> 12	Pz pallet/ <i>Pieces per pallet:</i> 864
EAN13: 8056515242482	TARIC CODE:	2103 9090 80	

