



Denominazione di vendita - *Trade name*:

Codice articolo (prefisso) - *Article code (prefix)*:

PESTO TRADIZIONALE ALLA GENOVESE	VP
<p>Descrizione del prodotto: <i>Product description:</i></p> <p>Descrizione del processo: <i>Process description:</i></p> <p>Ingredienti: <i>Ingredients:</i></p>	<p>Condimento pronto all'uso indicato per pasta, tartine, altri utilizzi in cucina, ottima su paste ripiene, lasagne, patate lessate, mozzarella di bufala, consigliato nelle minestre di verdura. <i>Condiment ready to use for pasta, sandwiches, other uses in the kitchen, excellent on stuffed pasta, lasagna, boiled potatoes, mozzarella, recommended in vegetable soups.</i></p> <p>Prodotto ottenuto mediante assemblaggio ed omogeneizzazione a freddo di ingredienti grezzi e semilavorati. <i>Product obtained by assembling and mixing raw ingredients and semifinished products.</i></p> <p>Olio extra vergine d'oliva Italiano, semilavorato di Basilico Genovese DOP 35% (Basilico Genovese DOP 66%, olio extra vergine d'oliva, sale, antiossidante: acido ascorbico), Parmigiano Reggiano DOP stagionato almeno 30 mesi (LATTE), pinoli Italiani 9%, Pecorino Romano DOP (LATTE), aglio Italiano, antiossidante: acido ascorbico.</p> <p><i>Italian extra virgin olive oil, semifinished Basilico Genovese DOP 35% (Basilico Genovese DOP 66%, extra virgin olive oil, salt, antioxidant: ascorbic acid), Parmigiano Reggiano DOP aged at least 30 months (MILK), Italian pine nuts 9%, Pecorino Romano DOP (MILK), Italian garlic, antioxidant: ascorbic acid.</i></p>

Caratteristiche qualitative - *Quality features*

<p>Caratteristiche organolettiche: <i>Tasting notes:</i></p> <p>Gusto: intenso, fresco <i>Taste: intense, fresh</i></p> <p>Odore: caratteristico gradevole di basilico <i>Odour: Characteristic pleasant basil</i></p> <p>Colore: verde smeraldo <i>Color: emerald</i></p> <p>Aspetto: cremoso <i>Appearance: creamy</i></p>	<p>Criteri microbiologici e chimico-fisici: <i>Microbiological chemical and physical criteria:</i></p> <p>Indicatori di igiene del processo: <i>Hygiene indicators of the process:</i></p> <p>Carica batterica mesofila aerobia <i>Mesophilic bacteria</i> < 10⁷ u.f.c./g</p> <p>Coliformi totali <i>Coliforms</i> < 10³ u.f.c./g</p> <p><i>E.coli</i> β glucuronidasi + <i>E.coli</i> β glucuronidase + < 10² u.f.c./g</p> <p>Stafilococchi coagulasi + <i>(Staphylococcus aureus ed altre specie)</i> Stafilococcus coagulase-positive <i>(Staphylococcus aureus and other species)</i> < 10² u.f.c./g</p> <p>Muffe <i>Moulds</i> < 10³ u.f.c./g</p> <p>Lieviti <i>Yeasts</i> < 10⁵ u.f.c./g</p>
<p>Allergeni - <i>Allergens</i>:</p> <p>Contiene prodotti a base di LATTE. <i>It contains MILK-based products.</i></p> <p>Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO. <i>May contain traces of NUTS.</i></p> <p>SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE</p>	<p>Criteri di sicurezza: <i>Health safety criteria:</i></p> <p><i>Salmonella</i> spp. Assente (Absent)/25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> Assente (Absent)/25 g</p>

<p>Organismi geneticamente modificati (OGM) – <i>GMO</i>:</p> <p>Il prodotto non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM come definiti dalla Direttiva 2001/18/CE. <i>The product contains no GMOs or ingredients produced from GMOs as defined by Directive 2001/18/EC.</i></p>	<p>Shelf life e conservazione - <i>Shelf life and storage</i>:</p> <p>Vita residua minima garantita alla consegna: 68 giorni a temperatura compresa tra +2 e +4°C</p> <p><i>Minimum guaranteed shelf life after delivery: 68 days at temperatures between +2 and +4°C</i></p>
<p>Irraggiamento</p> <p>Il prodotto fornito non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti ad alta energia come definito dalla direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, GU L 66 del 13.3.1999, pag. 16.</p> <p><i>The supplied product has not been subjected to treatments with high energy ionizing radiation as stated in Directive 1999/2/EC of the European Parliament and of the Council of 22 February 1999, OJ L 66, 13.3.1999, p. 16.</i></p>	<p>Dopo l'apertura consumare entro 3 giorni. <i>After opening, consume the product within 3 days.</i></p>



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

M SGQ 08 del 28/01/2020
Pg. 2 di 2

Dichiarazione nutrizionale (per 100g): Nutritional declaration (for 100g): Näringsdeklaration (100g):	
Energia – Energy	2153 kJ - 522 kcal
Grassi – Fat	54 g
Di cui (of wich): acidi grassi saturi – Saturated	10 g
Carboidrati – Charbohydrates	1,1 g
Di cui (of wich): zuccheri – Sugar	<0,5 g
Proteine – Protein	9,0 g
Sale – Salt	2,2 g

Dati tecnici - Technical Data								
V = vetro – glass; PP = polipropilene - polypropylene								
Codice Code	Confezione Package	Peso Weight	Pezzi per scatola Pieces per box	Scatole per strato Boxes per layer	Strati per pallet Layers per pallet	Pezzi per Pallet Pieces per Pallet	Codice EAN PRODOTTO PRODUCT EAN code	Codice EAN IMBALLO PACKAGING EAN code
VP90VC	V	90 g	6	30	15	2700	8015628994572	8015628801825
VP130VC	V	130 g	6				8015628000327	8015628992073
VP130	PP	130 g	8				8015628802181	8015628802198
VP500VC	V	500 g	6				8015628991908	8015628800897
VP900VO	V	900 g	4				8015628000297	8015628800200
VP1000	PP	1000 g	4	15	10	600	8015628800217	8015628800224
VP1900C	PP	1900 g	4				8015628000365	8015628800118
VP3200	PP	3200 g	4				8015628000372	8015628000617

Data ultimo aggiornamento – Last update: 28/01/2020