

	Scheda Tecnica – Technical sheet	Ricetta/Recipe: R292
	Pesto di pomodoro e olive bio 190 g – Organic Tomato & Olive pesto	Rev. 01 del 12/2024

Mod. 012 Rev. 08 del 06/2013

INGREDIENTI/Ingredients: pomodoro* 50%, olive verdi* 25%, doppio concentrato di pomodoro* 10%, olio di semi di girasole alto oleico*, olive nere* 5%, capperi*, aglio*, cipolla in polvere*, sale marino, prezzemolo disidratato*, origano*, correttore di acidità: acido lattico/tomato* 50%, green olives 25%, double concentrated tomato paste* 10%, high oleic sunflower oil*, black olives* 5%, capers*, garlic*, onion in powder*, sea salt, dehydrated parsley*, oregano*, acidity regulator: lactic acid.
*Bio/Organic. Agricoltura UE/nonUE – Agriculture EU/nonEU

ALLERGENI/Allergenic substances (Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni): Può contenere tracce di **frutta a guscio, sedano, soia e arachide**. /May contain traces of **nuts, celery, soya and peanuts**.

OGM/GMO: assenti/absent

TMC/Shelf life: 30 mesi /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: salsa da immersione / dipping sauce

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/Storage: lontano da fonti dirette di luce e calore. Dopo aperto conservare in frigo e consumare entro 2-3 giorni / Far from direct light and heat. Refrigerate and consume within 2-3 days after opening.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Organoleptic and Characteristics	
Odore/Smell	Caratteristico / Characteristic
Sapore/Taste	Caratteristico / Characteristic
Colore/Color	Caratteristico / Characteristic
Aspetto/Aspect	Caratteristico / Characteristic

PARAMETRO/Parameter	Standard	Unità di misura/Unit of measurement	Tolleranze/Tolerances
CARATTERISTICHE CHIMICHE-FISICHE - Chemical-physical characteristics			
Residuo rifrattometrico/Refractometric residual	-	°Brix	Min.
Vuoto/Vacuum	0.2	bar	Min.
pH	4.3	-	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.
Clostridi solfito-riduttori/Sulphite reducing clostridia	< 10	UFC/g – CFU/g	Max.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/Nutritional information (valori medi per:/Average values for: 100g)	
Valore energetico / Energy Value *	694 kJ (167 kcal)
Grassi/Fat	11,8 g
di cui ac. gr. saturi / of which saturates	2,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	12,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	8,7 g
Fibra / Fiber	2,7 g
Proteine/Protein	1,5 g
Sale/Salt	1,3 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 212B standard - Capsula/Cap: Twist off 63
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: 190g Lordo/Gross: 338g
Pezatura commerciale / Commercial unit	6*190g
Sticker su imballo secondario/Sticker on secondary packaging	No
Peso unità di vendita/Weight commercial unit	2.1 kg
Pallettizzazione/Pallettization (EUR)	n. vassoi per strato/Commercial unit for layers 29 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)	806,7 kg

Emette ed Approva RQ - Quality Manager