

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b>03-213 PESTO ALLA GENOVESE</b> Salsa con basilico, olio d'oliva, frutta secca e formaggio.
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va conservato in frigo e consumato in breve tempo.

### CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Basilico (40%), olio di oliva (25%), olio di semi di girasole, **anacardi (2%), noci (2%)**, sale, amido di mais, **formaggio (1%)**, aglio, siero di **latte**, aceto di vino, fruttosio, aromi, correttori di acidità: E270, E330.

**Dir. 2003/89/CE – Il prodotto contiene latte e derivati, frutta a guscio.**

Il prodotto non contiene OGM, né ingredienti derivati da OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/03 e 1830/03.

Capacità ISO	Vaso vetro da 580 ml
Quantità nominale	510 g
Imballo	12 confezioni / cartone – peso approx. 8 Kg
Pallet	64 cartoni

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Colore: verde brillante.

Sapore e profumo: intenso e persistente, tipico del basilico fresco.

Aspetto e Consistenza: tipica preparazione ligure con pezzetti di noci e anacardi, dalla consistenza vellutata e cremosa.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

pH:  $4,2 \pm 0,1$

Aw  $\leq 0,81$

NaCl (%):  $2,7\% \pm 0,2$

Saggio di rancidità (Kreiss): negativo

Perossidi:  $< 1,8 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$

Pesticidi: entro i limiti della vigente legislazione italiana ed europea.

Corpi estranei: assenti.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate).

Carica Batterica Totale: < 10000 UFC/1g

Batteri Lattici Mesofili: < 100 UFC/1g

Bacillus Cereus: < 100 UFC/1g

**Informazioni nutrizionali  
(valori medi per 100 g di prodotto)**

Valore energetico	2338 kJ / 559 kcal
Grassi totali	58,6 g
di cui acidi grassi saturi	8,2 g
Carboidrati totali	8,5 g
di cui zuccheri	2,5 g
Proteine	2,1 g
Sale	3,0 g