

PESTO ALLA LIGURE in olio di semi di girasole



<u>DENOMINAZIONE:</u>	Salsa fresca non pastorizzata
<u>DI VENDITA</u>	
<u>INGREDIENTI:</u>	Olio di semi di girasole, basilico genovese dop 28 %, formaggi grattugiati (latte , sale, caglio, conservante: lisozima), panna , olio extra vergine di oliva, anacardi , pinoli , pecorino (latte di pecora, sale, caglio), sale, aglio, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico, conservante: potassio sorbato.
<u>ALLERGENI:</u>	ALLERGENI PRESENTI: latte e derivati, frutta a guscio; PUÒ CONTENERE TRACCE:
<u>CONFEZIONAMENTO:</u>	PRODOTTO FRESCO ATM: Vasetto in plastica trasparente (Polistirene); PRODOTTO SURGELATO: Vasetto in plastica trasparente;
<u>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</u>	In frigo da 0°C a + 4°C. Una volta aperta la confezione coprire il prodotto rimanente con un filo di olio extra vergine di oliva. Prodotto surgelato: dopo l'acquisto consumare entro la data di scadenza indicata; conservare a- 18°C nello scomparto surgelati con ***e****, a-12°C con ** 1 mese, a 0°C con * 1 settimana, nello scomparto ghiaccio 3 gg., nel frigo 24h.
<u>SHELF LIFE:</u>	PRODOTTO FRESCO ATM: 30 giorni PRODOTTO SURGELATO: 18 mesi
<u>DESTINAZIONE: D'USO</u>	Idoneo per celiaci Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti Non idoneo per vegani
<u>MODALITÀ DI SMALTIMENTO</u>	Smaltire la confezione in maniera idonea e ove presente utilizzare i contenitori per la raccolta differenziata.
<u>ETICHETTATURA:</u>	Ai sensi della normative in vigore.

CODICI EAN:

CONFEZIONE	CODICE ARTICOLO	CODICE PRODOTTO
20000 GR	825977	8020083080876

PALLETTIZZAZIONE E CONFEZIONAMENTO:

PESO	VASETTO (LxPxH) cm	PZ. PER CARTONE	CARTONE (LxPxH) cm	VASI PER PALLET	VASI PER STRATO	STRATI PER PALLET	TOT KG PALLET
20000 GR				24	6	4	480

VALORI NUTRIZIONALI:

Parametro	Valore per 100g	Valore per porzione (125g)	GDA per adulti	% rispetto alla GDA	% rispetto alla GDA (125g)
Valore energetico (kcal)	1809	2261	2000	90%	113%
Valore energetico (Kj)	432	540	8374	5%	6%
Proteine	6,22	7,78	50	12%	16%
Carboidrati	3,51	4,39	270	1%	2%
di cui zuccheri	2,19	2,74	90	2%	3%
Grassi	43,67	54,59	70	62%	78%
di cui saturi	7,66	9,58	20	38%	48%
Fibra	0,16	0,20	25	1%	1%
Sale	0,25	0,31	2,4	10%	13%

I valori nutrizionali sono soggetti ad una variabilità di $\pm 15\%$ come da Circolare del M.S. 30 Ottobre 2002, n7, ad eccezione della fibra, zuccheri semplici, grassi saturi e sale, che possono subire una variazione pari a $\pm 25\%$

VALORI
MICROBIOLOGICI:

Microrganismi	Valori T° (ufc/g)	Valori fine shelf life (ufc/g)
Conta mesofila totale	< 100.000	< 1.000.000
E.coli	< 100	< 100
S. Coagulasi +	< 100	< 100
Clostridi solfiriduttori	< 100	< 100
Coliformi Totali	< 1.000	< 3.000
Lieviti	< 500	< 1.000
Muffe	< 100	< 1.000
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr
Salmonella	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr

ALLERGENI:

Allergeni	Presente (SI) / Assente (NO)	Nome specifico della sostanza	Possibilità di contaminazione crociata (SI/NO)	Presenza nel sito produttivo
Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	/	NO	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	/	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	Lisozima	SI	SI
Pesce e prodotti derivati	NO	/	NO	SI
Arachidi e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	/	NO	NO
Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio	NO	Formaggio grattugiato, pecorino, panna	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e derivati)	NO	Pinoli, anacardi	SI	SI
Sedano e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	/	NO	NO
Lupini	NO	/	NO	NO
Molluschi	NO	/	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	/	NO	NO
OGM	Il prodotto non contiene OGM			

Prodotto in uno stabilimento che utilizza energia fotovoltaica al 100%.

DATI DEL PRESENTE DOCUMENTO: REV. 2 del 01/09/2014