

## PESTO ALLA LIGURE



<b>DENOMINAZIONE:</b> <b>DI VENDITA</b>	Salsa fresca non pastorizzata
<b>INGREDIENTI:</b>	Olio di oliva, basilico genovese dop 28 %, formaggi grattugiati ( <b>latte</b> , sale, caglio, conservante: <b>lisozima</b> ), <b>panna</b> , olio extra vergine di oliva, <b>anacardi</b> , <b>pinoli</b> , pecorino ( <b>latte</b> di pecora, sale, caglio), sale, aglio, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico, conservante: potassio sorbato.
<b>ALLERGENI:</b>	<b>ALLERGENI PRESENTI:</b> latte e derivati, frutta a guscio; <b>PUÒ CONTENERE TRACCE:</b>
<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	<b>PRODOTTO FRESCO ATM:</b> Vasetto in plastica trasparente (Polistirene); <b>PRODOTTO SURGELATO:</b> Vasetto in plastica trasparente;
<b>MODALITÀ DI:</b> <b>CONSERVAZIONE</b>	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.
<b>SHELF LIFE:</b>	<b>PRODOTTO FRESCO ATM:</b> 30 giorni <b>PRODOTTO SURGELATO:</b> 18 mesi
<b>DESTINAZIONE:</b> <b>D'USO</b>	Idoneo per celiaci Non idoneo per allergici agli allergeni presenti o potenzialmente presenti Non idoneo per vegani
<b>MODALITÀ DI:</b> <b>SMALTIMENTO</b>	Smaltire la confezione in maniera idonea e ove presente utilizzare i contenitori per la raccolta differenziata.
<b>ETICHETTATURA:</b>	Ai sensi della normative in vigore.

CODICI EAN:

CONFEZIONE	CODICE ARTICOLO	CODICE PRODOTTO
<b>100 GR</b>	826001	8020083113253
<b>500 GR</b>	825950	8020083777783
<b>1000 GR</b>	825940	8020083777776
<b>1000 GR (surg)</b>	825941	8020083924446

PALLETTIZZAZIONE E CONFEZIONAMENTO:

PESO	VASETTO (LxPxH) cm	PZ. PER CARTONE	CARTONE (LxPxH) cm	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	TOT KG PALLET
<b>100 GR</b>	7x6,5x5,5	8	29x20x6,5	320	16	20	256
<b>100 GR</b>	7x6,5x5,5	20	38,5x29x7	160	8	20	320
<b>500 GR</b>	11,5x11,5x10,5	10	31x22x22	80	10	8	400
<b>1000 GR</b>	14x14x14	10	36x29x30	48	8	6	480
<b>1000 GR (surg)</b>	14x14x14	10	36x29x30	48	8	6	480

VALORI NUTRIZIONALI:

Parametro	Valore per 100g	Valore per porzione (125g)	GDA per adulti	% rispetto alla GDA	% rispetto alla GDA (125g)
<b>Valore energetico (kcal)</b>	1935	2419	2000	97%	121%
<b>Valore energetico (Kj)</b>	463	579	8374	6%	7%
<b>Proteine</b>	6,36	7,95	50	13%	16%
<b>Carboidrati</b>	3,75	4,69	270	1%	2%
<b>di cui zuccheri</b>	1,98	2,48	90	2%	3%
<b>Grassi</b>	46,85	54,59	70	67%	84%
<b>di cui saturi</b>	9,91	12,39	20	50%	62%
<b>Fibra</b>	0,20	0,25	25	1%	1%
<b>Sale</b>	0,26	0,33	2,4	11%	14%

*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)
<b>Conta mesofila totale</b>	< 100.000	< 1.000.000
<b>E.coli</b>	< 100	< 100
<b>S. Coagulasi +</b>	< 100	< 100
<b>Clostridi solfiriduttori</b>	< 100	< 100
<b>Coliformi Totali</b>	< 1.000	< 3.000
<b>Lieviti</b>	< 500	< 1.000
<b>Muffe</b>	< 100	< 1.000
<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente in 25 gr	Assente in 25 gr
<b>Salmonella</b>	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