

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 1 di 2	
	PESTO DI SAN PATRIGNANO - 85 g	Cod: 16CONDIM-52	
		REV 1	04/08/2022

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PESTO DI SAN PATRIGNANO 85g
MARCHIO	San Patrignano
CODICE ARTICOLO	52CONDIM-52
DENOMINAZIONE LEGALE	Pesto di San Patrignano
DESCRIZIONE	Pesto di San Patrignano
CODICE EAN	8022467962075

UNITA' DI VENDITA	Articolo a peso fisso. Un vasetto pesa 85 g e.
CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA	Vasetto in vetro con capsula Dimensioni indicative singolo pezzo: Diam. 6 X H 6

SHELF LIFE (TMC)	12 mesi
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 2-3 giorni.
PRODUTTORE E CONFEZIONATORE	Trasformato e confezionato da (o nello stabilimento di): ROSSI1947 - GENOVA Passo Ponte Carrega, 62 Q/R Per conto di: San Patrignano Soc. Agr. Coop. Soc.
APPROVAL NUMBER	-

INGREDIENTI	Ingredienti Olio extra vergine di oliva, basilico genovese DOP 14,9%, formaggio stagionato di latte vaccino (latte vaccino, caglio, fermenti lattici, sale), formaggio stagionato di latte ovino (latte ovino, sale, caglio, fermenti lattici), pinoli, fibra vegetale, sale, aglio di Vessalico, correttore di acidità: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico; aromi naturali.
ORIGINE:	Italia
ALTRE INFORMAZIONI:	Conservare a temperatura ambiente. Può contenere: frutta a guscio.

STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
	<p>Struttura Cremosa Abbinamento Pasta, verdure, pizza, carni, legumi Colore Verde smeraldo Gusto Tipico di basilico, olio e formaggio</p>

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 2 di 2	
	PESTO DI SAN PATRIGNANO -	Cod: 16CONDIM-52	
	85 g	REV 1	04/08/2022

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE	
PARAMETRO	VALORE GUIDA
pH a 20°C	<4,5
Aw 25°C	<0,93
Clostridi produttori di tossine botuliniche	Assente
Tossine botuliniche	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Salmonella spp	Assente

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
PARAMETRO	VALORE MEDIO su 100g di prodotto
Valore energetico (kJ)	2678
Valore energetico (kcal)	639
Grassi totali (g)	67
di cui acidi grassi saturi (g)	12
Carboidrati (g)	1,0
di cui zuccheri (g)	1,0
Proteine (g)	5,5
Sale (g)	2,9

ALLERGENI		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	Si
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO ₂	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

O.G.M.: La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.
RADIAZIONI IONIZZANTI: Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
RESIDUI PRESIDI SANITARI: Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
INFESTANTI E LORO RESIDUI: Assenti
CONTAMINANTI CHIMICI: Conforme al Regolamento 1881/06/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
DESTINAZIONE D'USO: Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori