



Pesto Rosso 450g

SCHEDA TECNICA

1. PRODOTTO	RICETTA:	Pesto Rosso
	MARCHIO:	Il Pestifero
	CODICE EAN:	8032649302100
	CODICE PRODOTTO:	107030010000450
	CODICE ITF-14:	18032649302107
2. CONFEZIONE	TIPO CONFEZIONE E MATERIALE:	Vaschetta PET 07- Plastica Coperchio PET 01- Plastica Film PP 07- Plastica Seguire le indicazioni del proprio comune
	PESO NETTO UV:	450g
	PESO LORDO:	478g
	DIAMETRO:	105 mm
	ALTEZZA:	100 mm
	SCADENZA:	65 giorni
	DLA (data limite accettazione):	48 giorni
3. IMBALLAGGIO	TIPO IMBALLO	Cartone
Gli imballaggi sono idonei al contatto alimentare (Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni)	LUNGHEZZA	330 mm
	PROFONDITA'	120 mm
	ALTEZZA	115 mm
	NUMERO DI PEZZI	3
	PESO LORDO	1550g
4. PALLETTIZZAZIONE	TIPO DI PALLET	EURO
	NUMERO STRATI	13
	IMBALLAGGI PER STRATO	23
	IMBALLAGGI PER PALLET	230
	ALTEZZA PALLET	1635 mm
5. DATI DI NATURA FISCALE	ALiquota I.V.A.	10%
6. INGREDIENTI	Olio di semi di girasole, Pomodori secchi, Formaggio grattugiato (latte , sale, caglio), Mandorle, Burro, Pecorino Romano Dop (latte di pecora, sale, caglio), Basilico, Pinoli, Aglio italiano, Antiossidante: acido ascorbico, Sale, Acidificante: acido citrico	
7. ALLERGENI	Oltre agli allergeni presenti nella lista degli ingredienti, può contenere noci (Reg.UE 1169/2011). Il prodotto non contiene glutine (Reg. CE 41/2009).	
8. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Gusto: armonica combinazione del sapore deciso e gustoso del pomodoro con il profumo fresco di basilico uniti dalla dolcezza delle mandorle che ne arrotondano il gusto. Consistenza: cremosa Colore: rosso.	
9. CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura compresa tra +0 e +4 °C. Dopo l'apertura consumare entro 3 giorni.	
10. PREPARAZIONE ED USO	Il pesto rosso non va riscaldato. Conservate un poco di acqua di cottura, scolate la pasta e riportatela in una terrina con l'acqua messa da parte aggiungendo il condimento. Mescolate e servite il piatto.	



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

11. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

ENERGIA:	2594 KJ - 629 kcal
GRASSI:	63g
<i>Di cui acidi grassi saturi:</i>	12g
CARBOIDRATI:	5,3g
<i>Di cui zuccheri:</i>	3,0g
FIBRE:	2,3g
PROTEINE:	9,1g
SALE:	3,2g

12. CARATTERISTICHE CHIMICHE

<i>Parametri</i>	<i>Limiti</i>	<i>Metodo Analitico</i>
Aw:	0,940 - 0,950	ISO 18787:2017

pH:	5,10 - 5,20	MI 255 rev. 6 2020
-----	-------------	--------------------

13. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROORGANISMI A 30°C: <i>A scadenza:</i>	100.000-200.000 ufc/g < 1.000.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1:2022
--	---	------------------------

ENTEROBACTERIACEAE:	1.000-5000 ufc/g	ISO 21528-2:2017
---------------------	------------------	------------------

<i>Escherichia coli:</i>	< 100 ufc/g	ISO 16649-2:2001
--------------------------	-------------	------------------

STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI:	< 100 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2:2021
-------------------------------------	-------------	------------------------

Clostridi solfito riduttori: <i>A scadenza:</i>	< 10 ufc/g < 100 ufc/g	ISO 15213:2003
--	---------------------------	----------------

Clostridi solfito riduttori spore: <i>A scadenza:</i>	< 10 ufc/g < 100 ufc/g	ISO 15213:2003
---	---------------------------	----------------

Clostridi non solfito riduttori <i>A scadenza:</i>	< 10 ufc/g < 100 ufc/g	MI 1034 rev. 6 2022
---	---------------------------	---------------------

Clostridi non solfito riduttori spore: <i>A scadenza:</i>	< 10 ufc/g < 100 ufc/g	MI 1034 rev. 6 2022
---	---------------------------	---------------------

LIEVITI: <i>A scadenza:</i>	100.000-200.000 ufc/g < 500.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
--------------------------------	---	--------------------

MUFFE:	< 10.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
--------	----------------	--------------------

<i>Salmonella spp:</i>	Non rilevato/25g	AFNOR BRD 07/06-07/04
------------------------	------------------	-----------------------

<i>Listeria monocytogenes:</i>	< 100 ufc/g	AFNOR BRD 07/10-04/05
--------------------------------	-------------	-----------------------

Rev. 17/06/24



Red Pesto 450g

PRODUCT DATA SHEET

1. PRODUCT	RECIPE:	Red Pesto
	BRAND:	Il Pestifero
	EAN CODE	8032649302100
	PRODUCT CODE:	107030010000450
	ITF14 CODE:	18032649302107
2. PACKAGE	PACKAGE TYPE AND MATERIAL:	Tray PET 07- Plastica Lid PET 01- Plastica Film PP 07- Plastica
	SALES UNIT NET WEIGHT:	450g
	GROSS WEIGHT:	478g
	LENGHT:	105 mm
	HEIGHT:	100 mm
	BEST BEFORE:	65 days
	LIMIT DATE OF DELIVERY:	48 days
3. PACKAGING (The packaging is suitable to the food contact (Reg. CE 1935/2004 and subsequent modifications)	TYPE OF PACKAGING:	Cardboard case
	LENGHT:	330 mm
	WIDTH:	120 mm
	HEIGHT:	115 mm
	NUMBER OF UNITS:	3
	GROSS WEIGHT:	1550g
4. PALLETTIZATION	PALLET TYPE	EURO
	NUMBER OF LAYERS	13
	PACKAGES PER LAYER	23
	PACKAGES PER PALLET	230
	PALLET HEIGHT	1635 mm
5. INGREDIENTS	Sunflower oil, dried tomatoes, grated cheese (milk , salt, rennet), almonds, butter, Pecorino Romano DOP (sheep's milk , salt, rennet), basil, pine nuts, Italian garlic, antioxidant: ascorbic acid, salt, Acidifier: citric acid.	
6. ALLERGENS	It may contains walnuts (Reg.UE 1169/2011). Gluten Free (Reg. CE 41/2009).	
7. ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Taste: harmonic combination between the taste of tomatoes and the fresh scent of basil, united by almond's sweetness which round off the taste. Consistency: creamy. Colour: red.	
8. PRESERVATION	Keep refrigerated from 0°C to +4 °C. Once opened, use within 3 days.	
9. PREPARATION AND USAGE	Red Pesto should not be heated. When draining the pasta, save a little water in the pan. Return the drained pasta to the pan and stir through the red pesto.	

Rev. 17/06/24



NUTRITIONAL, CHEMICAL, MICROBIOLOGICAL FEATURES

1. NUTRITIONAL FEATURES FOR 100g

ENERGY:	2594 KJ - 629 kcal
FATS:	63g
<i>Saturated</i>	12g
CARBOHYDRATES:	5,3g
<i>Sugars</i>	3,0g
FOOD FIBRE:	2,3g
PROTEINS:	9,1g
SALT:	3,2g

2. CHEMICAL FEATURES

<i>Parameters</i>	<i>Limits</i>	<i>Analytical Methods</i>
Aw:	0,940 - 0,950	ISO 18787:2017
pH:	5,10 - 5,20	MI 255 rev. 6 2020

3. MICROBIOLOGICAL FEATURES

MICROORGANISMS AT 30°C: <i>To expiration:</i>	100.000-200.000 ufc/g < 1.000.000 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1:2022
ENTEROBACTERIACEAE:	1.000-5000 ufc/g	ISO 21528-2:2017
<i>Escherichia coli:</i>	< 100 ufc/g	ISO 16649-2:2001
COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI:	< 100 ufc/g	UNI EN ISO 6888-2:2021
Sulphite reducing clostridia:	< 10 ufc/g < 100 ufc/g	ISO 15213:2003
Sulphite reducing clostridia spores:	< 10 ufc/g < 100 ufc/g	ISO 15213:2003
Non-sulphite reducing clostridia	< 10 ufc/g < 100 ufc/g	MI 1034 rev. 6 2022
Non-sulphite reducing clostridia spores	< 10 ufc/g < 100 ufc/g	MI 1034 rev. 6 2022
YEAST: <i>To expiration:</i>	100.000-200.000 ufc/g < 500.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
MOULDS:	< 10.000 ufc/g	ISO 21527-1/2:2008
<i>Salmonella spp:</i>	Non rilevato/25g	AFNOR BRD 07/06-07/04
<i>Listeria monocytogenes:</i>	< 100 ufc/g	AFNOR BRD 07/10-04/05