

<b>TAB GREEN LINE SRL</b>	<b>SCHEDA TECNICA TECHNICAL FORM</b>	Via Garetta 40, 12040 Genola CN
-------------------------------	--	------------------------------------

		<b>CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE: 21039090</b>
<b>NOME PRODOTTO PRODUCT NAME</b>	<b>PESTO GENOVESE GENOVESE PESTO</b>	
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO PRODUTTIVO  DESCRIPTION AND PRODUCING PROCESS</b>	Tutti gli ingredienti vengono macinati e mescolati insieme senza alcuna cottura. In questo modo il prodotto mantiene il suo colore brillante che esalta il sapore del basilico. Il prodotto viene poi invasato, chiuso a vuoto meccanico ed etichettato. <i>All the ingredients are minced and mixed together without any cooking. In that way the product maintains its bright colour exalting the savour of basil. The product is finally put into glass jars, vacuum closed and labelled.</i>	
<b>INGREDIENTI  INGREDIENTS</b>	<b>Olio di oliva, basilico Genovese DOP 25%, anacardi, olio extra vergine d'oliva, sale, pinoli, formaggio Grana Padano (latte, caglio, sale, conservante: lisozima da uovo), formaggio Pecorino (latte ovino, sale, caglio), aglio.</b> <i>Olive oil, Genovese Basil 25%, cashews, extra virgin olive oil, salt, pine kernels, Grana Padano cheese (milk, rennet, salt, preservative: lisozyme eggs), Pecorino cheese (sheep milk, salt, rennet), garlic.</i>	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE  ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	Aspetto <i>Aspect</i>	Omogeneo <i>Homogeneous</i>
	Colore <i>Colour</i>	Verde brillante <i>Bright green</i>
	Consistenza <i>Consistency</i>	Cremoso <i>Creamy</i>
	Odore e sapore <i>Smell and Taste</i>	Tipico del basilico <i>Typical of basil</i>
<b>REQUISITI CHIMICO-FISICI PHYSICO-CHEMICAL REQUIREMENTS</b>	pH	5.00
	Aw	0.84
<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100g NUTRITIONAL VALUES per 100g</b>	Energia/Energy: 2482 kJ/602 kcal, Grassi/Fat: 60 g, di cui saturi/of which saturated 9 g, Carboidrati/Carbohydrate: 8,3 g, di cui zuccheri/of which sugar 3,0 g, Proteine/Proteins: 5,8 g, Sale/Salt: 3,3 g.	
<b>CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	CBT/TCB: <100000 UFC/g; Coliformi totali/Total Coliforms: <1000 UFC/g; Escherichia coli: <100 UFC/g; Clostridi solfito riduttori/Clostridium sulphite reducers: <100 UFC/g; Listeria monocytogenes: < 100 UFC/g; Salmonelle/Salmonellas: assenti/none; Lieviti/Yeast: <100000 UFC/g.	
<b>DURABILITA' (TMC) E MODALITA' DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS</b>	24 mesi a temperatura di stoccaggio max 22° C <i>24 months at storage temperature max 22° C</i>	
<b>PESO NETTO NET WEIGHT</b>	90 g – 130 g – 180 g – 500g – 1000 g	
<b>ALLERGENI ALLERGENS</b>	Frutta a guscio, latte, uova. Può contenere tracce di altra frutta a guscio e arachidi. <i>Tree nuts, milk, eggs. It may contain traces of other tree nuts and peanuts.</i>	
<b>CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PACKING</b>	Termopacchi <i>Heat packets</i>	
<b>NOTE NOTES</b>	Dopo l'apertura conservare in frigorifero. <i>Once opened, keep refrigerated.</i>	