

PESTO alla GENOVESE BIOLOGICO ORGANIC GENOVESE PESTO

Ditta produttrice: SANCON COSTA LIGURE SRL -

Sede legale: regione Prati Pescine 18018 Taggia (IM).

Stabilimento: regione Prati Pescine 18018 Taggia (IM).

Azienda certificata: **BRC rev8 grado AA, ISO 14021.**

Certificazione di Prodotto: pesto non sottoposto a trattamenti termici con una conservabilità di 24 mesi, se conservato in vetro e 12 mesi, se conservato in plastica.

Utilizzo di tecniche di produzione che non prevedono l'aggiunta di conservanti.

COMMITTENTE:

RICETTA: 71

PROCESSO DI TRATTAMENTO: estrazione dell'acqua di vegetazione al di sotto di 0,84 Aw dal basilico e miscelazione con altri prodotti.

CONFEZIONAMENTO: sotto vuoto.

UNITA' DI VENDITA: merce di peso fisso.

CONSERVABILITA': 24 mesi in vaso, 12 mesi in secchiello.

IDENTIFICAZIONE LOTTO, RINTRACCIABILITA': data di produzione (gg-mm-aa).

CONSERVAZIONE/TRASPORTO: senza raffreddamento.

ULTERIORE AVVERTENZE PER LA CONSERVAZIONE: dopo l'apertura conservare in frigo coperto di olio per quindici giorni.

COMPOSIZIONE: olio di semi di girasole* (Eu) 68%, basilico* concentrato (Italia) 27%, sale (Eu) 3%, pinoli* (non EU) 1%, aglio* (non Eu) 0,5%, aceto di vino* (Italia) 0,3%, correttori di acidità: ac. Lattico E270 (Eu) 0,1%, ac. Citrico E330 (Eu) 0,1%

*biologico

* gli allergeni, se presenti, sono in grassetto.

Per 100 g di pesto vengono utilizzati 79 g di basilico fresco!

Il prodotto è vegano & esente glutine.

INGREDIENTS: sunflower oil* 68%, concentrated basil* 27%, salt 3%, pine nuts* 1%, garlic* 0,5%, wine vinegar* 0,3%, acidity correctors: Citric ac. E330 0,1%, Lactic ac. E270 0,1%.

*organic

* the allergens, if present, are in bold type.

For 100 g of pesto 79 g of fresh basil is used!

The product is vegan & gluten free.

PAESE PRODUTTORE: Italia.

METODO DI PRODUZIONE/ COLTIVAZIONE: in pieno campo.

AVVERTENZE PER L'USO E LA PREPARAZIONE: prodotto pronto all'uso senza dover essere scaldato.

CONFEZIONE DELL'UNITA' DI VENDITA: a perdere.

TIPO DI CONFEZIONE: vaso in vetro confezionato in scatole di cartone, secchiello in plastica confezionato in scatole di cartone.

Vaso vetro incolore: GL70
Capsula metallica: C/FE91
Secchiello in plastica: PP05

IMBALLAGGIO: cartoni su europallet.

Cartoni: PAP20

TIPO DI IMBALLAGGIO: scatola di cartone a perdere.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE: Aw massimo 0,84
pH massimo 4.4

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto/ colore: Verde

Odore/ sapore: tipico di basilico e olio

Consistenza/ struttura: cremosa

Sapore/ aroma: prevalente di basilico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CONTA MESOFILA TOTALE	<20000 CFU/g
COLIFORMI	<1000 CFU/g
ESCHERICHIA COLI	<100 CFU/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<100 CFU/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 CFU/g
SALMONELLA	ASSENTE IN 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 g
STREPTOCOCCI DI GRUPPO D SECONDO LANCEFIELD	<100 CFU/g
BACILLUS CEREUS	<1000 CFU/g
LIEVITI	<5000 CFU/g
MUFFE	<3000 CFU/g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Energia/Energy: 2585 kj; 618 kcal

Grassi/Total fat: 66 g

Grassi saturi/Saturated fat: 7,8 g

Carboidrati/Carbohydrates: <0,5 g

Zuccheri/Sugars: <0,5 g

Proteine/Protein: 2,1 g

Sale/Salt: 3,5 g

Sancon Costa Ligure S.r.l.

Sede Legale e Stabilimento:

Reg. Prati Rescine snc

18018 TAGGIA (IM)

Partita IVA 00943360081

Arma di Taggia, 15/02/23

Responsabile di Stabilimento

Dott.ssa Sabrina Grosso

