

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 4

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

01 Giugno 2020

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Pesto classico non pastorizzato
DENOMINAZIONE LEGALE	Pesto
Cod. art	GA12702

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
BASILICO	23 %
ANACARDI	
OLIO DI OLIVA	
FORMAGGIO GRANA PADANO DOP (latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uovo)	
SALE	
PATATE DISIDRATE	
PINOLI	
FIBRA DI AGRUMI	
AGLIO DISIDRATATO	
PEPE NERO	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
ANTIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI ARACHIDI E ALTRA FRUTTA A GUSCIO	
PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI GUSCIO	

NOTE	SENZA GLUTINE	LAVORATO A FREDDO, SECONDO TRADIZIONE	BASILICO 100% ITALIANO	NON SALARE L'ACQUA DI COTTURA	MISCELARE PRIMA DELL'USO
-------------	----------------------	--	-------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2441 kJ / 592 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	60,0 g	di cui acidi grassi saturi	7,6 g
CARBOIDRATI	6,3 g	di cui zuccheri	1,2 g
PROTEINE	5,7 g	SALE	3,3 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE	
UMIDITA'	19,00 – 26,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,30 - 0,60 %
CLORURO DI SODIO	3,00 – 3,50 %
PH	≤ 4,80

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE	
CARICA MESOFILA TOTALE	< 10.000 u.f.c./gr
LIEVITI	< 1.000 u.f.c./gr
MUFFE	< 500 u.f.c./gr
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c/g
SALMONELLA	Assente in 25 grammi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	VERDE INTENSO
CONSISTENZA	TIPICA, CON LEGGERA SEPARAZIONE DI OLIO IN SUPERFICIE
SAPORE	ACCENTUATO DI BASILICO E FORMAGGIO
ODORE	TIPICO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO	
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.	
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 15 GIORNI.	

Questo documento è di proprietà di Formec Biffi S.p.A. Ogni pubblicazione, divulgazione e riproduzione o cessione dei contenuti a terzi, è espressamente vietata.