

# LINEA GAIA

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 4

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

01 Giugno 2020

**DENOMINAZIONE DI VENDITA** Pesto senza aglio non pastorizzato

**DENOMINAZIONE LEGALE** Pesto senza aglio

**Cod. art** GA12703

### 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 DISIDRATATE

PINOLI

FIBRA DI AGRUMI

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

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

### 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 – 24,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,30 - 0,60 %
CLORURO DI SODIO	3,00 – 3,50 %
PH	4,30 – 4,60

### 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.**