

ANFOSSO
dal 1945

SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 10/01/14

“PESTO CON BASILICO GENOVESE D.O.P”
in olio extra vergine di oliva 0,950 kg
“VIVA MARIA”

COD ARTICOLO: 53202

INGREDIENTI: basilico genovese dop 35%, olio extra vergine di oliva 34%, **anacardi**, fibra vegetale, grana padano (**latte**, caglio, sale, lisozima: proteina dell'**uovo**), pinoli, sale, acido lattico E270.
Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: miscelazione degli ingredienti con cutter industriale, confezionamento, colmatatura con olio, capsulatura, etichettatura.

PASTORIZZAZIONE: no

CONSERVAZIONE: conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare il prodotto in frigo coperto di olio per un massimo di 5 giorni.

SCADENZA: 18 mesi dalla produzione.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: vaso vetro	PESO CARTONE: 0,3kg	PEZZI/PALLET: 576	
CONTENUTO: 0,950kg		CARTONI/PALLET: 96	
PESO PRODOTTO: 0,950 kg	PESO TOT: 1,4 kg	DIM. CARTONE (cm): h18 ; L33 ; p 23	
PESO VASO: 0,425kg	PEZZI/CARTONE: 6	DIM. PEZZO (cm): h17; l 10; p 10	
PESO ETICHETTA: 0,002 kg	CARTONI/STRATO: 12	DIM. PALLET (cm): h 170; L 80; p 120	
PESO CAPSULA : 0,012kg	STRATI/PALLET: 8	PESO CARTONE: 9 kg circa	
EAN PEZZO: 8008378004806		PESO PALLET: 890 kg circa	
EAN CARTONE: 8008378004288		LINGUE ETICHETTA: italiano, inglese, tedesco, russo, spagnolo	

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PH : < 4,5	CONSISTENZA: media		
AW: < 0,95			
OGM: free			
COLORE: verde intenso			
ODORE: profumo di basilico			
SAPORE: basilico, gustoso			

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale: 50.000 UFC/g	Clostridi solfito riduttori: < 100 UFC/g	Lysteria Monocitogenes: assente in 25 g	
Escherichia coli: < 100 UFC/g	Muffe : < 5000 UFC/g	Salmonella : assente in 25 g	
Staphylococcus aureus: < 100 UFC/g	Lieviti: < 5000 UFC/g		

LOTTO: si
TRACCIABILITA':
sistema autocontrollo
interno informatizzato

**OLIO ANFOSSO DI ANFOSSO ALESSANDRO
E ALFREDO & C. SAS**

VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM)
tel. 0183 52418 fax 0183 529914 e-mail qualita@olioanfosso.it