



SCHEMA TECNICA

Cuore
di Pesto
bontà italiana

PRODOTTO	PESTO ALLA GENOVESE
Descrizione	Pesto alla Genovese 2100 g
Marca	Magrini Le Delizie
Stabilimento di produzione	Magrini Le Delizie s.r.l. - Via Catagnina, 4 – 54100 Massa (MS)
Codice EAN	8007086210011
Codice Prodotto	PE21
Data aggiornam. ST	15 Marzo 2021

INGREDIENTI	Basilico Genovese DOP in olio di semi di mais 32% (Basilico Genovese DOP, olio di semi di mais, sale, antiossidante: acido ascorbico), olio di semi di mais, formaggi grattugiati (latte , sale, caglio), burro , Pecorino Romano DOP (latte di pecora, sale, caglio), noci , Grana Padano DOP (latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), olio extravergine di oliva, pinoli, Parmigiano Reggiano DOP (latte , sale, caglio), aglio.
--------------------	--

ALLERGENI	Oltre agli allergeni presenti nella lista degli ingredienti, il prodotto può contenere altra frutta a guscio (anacardi, mandorle) (Reg. UE 1169/2011). Il prodotto non contiene glutine (Reg. CE 41/2009).
------------------	--

SCADENZA	90 giorni	VITA RESIDUA GARANTITA	70 giorni
-----------------	-----------	-------------------------------	-----------

DESCRIZIONE PRODOTTO	Il pesto è un condimento tradizionale tipico ligure. L'ingrediente chiave è il basilico. Altri ingredienti principali sono Pecorino Romano DOP, noci, Grana Padano DOP, olio extra vergine di oliva, pinoli, Parmigiano Reggiano DOP, aglio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Gusto: saporito, delicato ma persistente di basilico fresco, aglio, formaggio Consistenza: densa ed omogenea Colore: tonalità dal verde chiaro al verde intenso

CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura compresa tra +0 e +4 °C. Dopo l'apertura consumare entro 3 giorni
----------------------	---

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Limiti	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
		Valore / 100 g di prodotto	
Parametro			
Carica microbica totale a 30°C (conteggio) ufc/g	1.000.000	Valore energetico	2048 kJ – 497Kcal
Batteri lattici mesofili (conteggio) ufc/g		Grassi	49 g
Enterobatteri (ufc/g)	1.000	di cui acidi grassi saturi	15 g
Escherichia coli beta- glucuronidasi-positivo (ufc/g)	100	Carboidrati	2,9 g
Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/g)	100	di cui zuccheri	0,5 g
Muffe (ufc/g)	10.000	Proteine	8,8 g
Lieviti (ufc/g)	100.000	Sale (NaCl)	3,3 g
Listeria monocytogenes (Presente-Assente/25g)	Assente		

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE			
Parametro	Valori		
pH	≤ 5.5		
Aw	≤ 0.92		

INFORMAZIONI LOGISTICHE					
CONFEZIONE		IMBALLAGGIO		PALLETTIZZAZIONE	
Tipo confezione	Barattolo in PET + pellicola termosaldata	Tipo imballo	Cartone	Tipo pallet	EUROPALLET
Peso netto UV	2,100 kg	L x P x H (cm)	38,5 x 25 x 22	L x P x H (cm)	120 x 80 x
Peso lordo	2,240 kg	Numero pezzi	4	Numero strati	6
L x P x H (cm)	19,5 x 19,5 x 11	Peso lordo	8,4 kg	Imballaggi / strato	9