

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N°/

Modulo M730.4 0 09 03

Ottobre 2014

PRODOTTO

PESTO cod.art GA12702

OLIO DI OLIVA	
BASILICO ITALIANO	25 %
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
NOCI DI ANACARDIO	
GRANA PADANO D.O.P. (LATTE , SALE, CAGLIO, COSNERVANTE LISOZIMA DA UOVO)	
SALE	
PINOLI	2 %
FIOCCHI DI PATATE	
SIERO DI LATTE	
AGLIO	
AROMI NATURALI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
ANTIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI NOCI , MANDORLE . PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI GUSCIO	

NOTE : SENZA GLUTINE

Da consumarsi preferibilmente entro la fine : /

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)

Energia	2412 kJ / 585 kcal
Grassi	58,2 g
di cui Acidi grassi saturi	8 g
Carboidrati	7,7 g
di cui zuccheri	0,9 g
Proteine	6,4 g
Sale	3,3 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	15,00 – 21,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,35 - 0,55 %
CLORURO DI SODIO	3,0 – 3,80 %
PH	4,45 – 4,80

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

	<i>M</i>	<i>M</i>
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 3.000 u.f.c./gr	Inf. 5.000 u.f.c./gr
LATTOBACILLI	Inf. 3.000 u.f.c./gr	Inf. 5.000 u.f.c./gr
LIEVITI	Inf. 100 u.f.c./gr	Inf. 500 u.f.c./gr
MUFFE	Inf. 10 u.f.c./gr	Inf. 50 u.f.c./gr
COLIFORMI TOTALI	Assenti	
STREPTOCOCCHI FECALI	Assenti	
STAFILOCOCCI	Assenti	
SALMONELLA	Assenti	

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 E ASCIUTTO.

CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 15 GIORNI.