
	<b>La Bolognese srl</b>		<i>ST-PF</i>	Pag. 1 di 2	
	Codice	<b>73</b>	Nome <b>PESTO</b>		
Emissione	<i>Resp. Controllo Qualità</i>	Approvazione	<i>Resp. Assicurazione Qualità</i>	02/03/15	Rev. 2

## 1. Descrizione del prodotto e informazioni relative all'etichettatura

Denominazione di vendita	<b>PESTO</b>	
Descrizione	Salsa refrigerata a base di basilico.	
Ingredienti*	Olio di semi di girasole, basilico (34%), ANACARDI, FORMAGGIO Grana Padano DOP (LATTE, sale caglio, conservante: lisozima derivato da UOVO), FORMAGGIO Pecorino Romano DOP (LATTE di pecora, sale, caglio), sale, olio extravergine di oliva, glucosio, fibra vegetale, pinoli, correttore di acidità: acido ascorbico.	
Etichettatura nutrizionale (riportata solo su richiesta del cliente)	Valori medi per 100g di prodotto	
	Energia	kcal/kJoule 488/2011
	Grassi	48,7 g
	di cui saturi	7,1 g
	Carboidrati	5,8 g
	di cui zuccheri	2,8 g
	Proteine	5,6 g
	Sale	2,8 g
Indicazioni su ingredienti potenzialmente causa di allergie/intolleranze	Contiene uova, latte, frutta a guscio e prodotti derivati.	
Peso netto	1000 g	
Da consumarsi preferibilmente entro	gg-mm-aa	
Lotto di produzione	4 cifre (es. 0156)	
Prodotto e confezionato da	nello stabilimento di via E. Ferrari 6/8 Pojana Maggiore (VI)	
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto a temperatura non superiore a + 4°C	
Modalità d'uso/Istruzioni per il consumo		

## 2. Caratteristiche del prodotto

Destinazione d'uso	Idoneo per Vegetariani
Shelf life	60 giorni dalla data di produzione
Caratteristiche generali	
confezione	Integra e pulita
etichetta	Completa e leggibile, in lingua italiana
Caratteristiche sensoriali	
aspetto	Salsa omogenea con piccoli pezzi di basilico
	
dimensioni	-
colore	Verde brillante
odore	Intenso tipico di pesto (basilico e formaggio)
sapore	Intenso tipico del pesto
Caratteristiche chimico-fisiche	
$a_w$	0,940 ± 0,010
pH	4,90 ± 0,15
Caratteristiche microbiologiche	
CBT	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
Muffe	≤ 10 <sup>5</sup> /g
Lieviti	≤ 10 <sup>6</sup> /g
<i>Cl. perfringens</i>	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>St. aureus</i>	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>E. coli</i>	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g

	<b>La Bolognese srl</b>		<i>ST-PF</i>	Pag. 2 di 2	
	Codice	<b>73</b>	Nome <b>PESTO</b>		
Emissione	<i>Resp. Controllo Qualità</i>	Approvazione	<i>Resp. Assicurazione Qualità</i>	02/03/15	Rev. 2

### 3. Confezionamento

Modalità di confezionamento	Atmosfera protettiva
Imballaggio primario	Secchiello in materiale plastico ad uso alimentare (PP)
Imballaggio secondario e numero confezioni	Cartone da 6 kg (6 secchielli da 1 kg)
Dimensioni (mm, lunghezza x larghezza x altezza)	Cartone da 6 kg: 400 x 275 x 170

### 4. Garanzie di sicurezza alimentare fornite

Conformità alle norme igieniche vigenti e al Reg. CE 852/2004	<input checked="" type="checkbox"/>
Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (dalla materia prima al prodotto finito)	<input checked="" type="checkbox"/>
Rintracciabilità in conformità al Reg. CE n. 178/2002	<input checked="" type="checkbox"/>
Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità al D.M. 21.3.73 e s.m. e al Reg. CE 2023/2006	<input checked="" type="checkbox"/>
Rintracciabilità dell'imballaggio: conformità al Reg. CE 1935/2004	<input checked="" type="checkbox"/>
Controlli metrologici	<input checked="" type="checkbox"/>
Etichettatura conforme alla normativa vigente (inclusi gli allergeni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Assenza di OGM (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati	<input checked="" type="checkbox"/>
Prodotto non sottoposto a trattamenti di irradiazione	<input checked="" type="checkbox"/>
Materie prime provenienti da Italia o Comunità Europea	<input checked="" type="checkbox"/>