

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 2/A

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

16 Marzo 2018

DENOMINAZIONE DI VENDITA Pesto ricetta classica

DENOMINAZIONE LEGALE Pesto

Cod. art GA12700 – GA12701

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
BASILICO ITALIANO	25 %
NOCI DI ANACARDIO	
OLIO DI OLIVA	
GRANA PADANO DOP (LATTE , SALE, CAGLIO, CONSERVANTE LISOZIMA DA UOVO)	4 %
AMIDO MODIFICATO DI PATATA	
SALE	
PINOLI	2 %
FIBRA VEGETALE	
AGLIO	
PEPE	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
ANTIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO	
CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI ARACHIDI ED ALTRA FRUTTA A GUSCIO	
PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI GUSCIO	

NOTE **SENZA GLUTINE** **NON SALARE L'ACQUA DI COTTURA** **MISCELARE PRIMA DELL'USO**

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

VALORE ENERGETICO	2314 kJ / 561 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	56,0 g	di cui acidi grassi saturi	7,1 g
CARBOIDRATI	8,0 g	di cui zuccheri	0,1 g
PROTEINE	5,2 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

CARICA MESOFILA TOTALE	< 10.000 u.f.c./g	
LIEVITI	< 1.000 u.f.c./g	
MUFFE	< 500 u.f.c./g	
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.