Cara Cucina

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO

Denominazione di vendita: Pesto alla Genovese con "Basilico Genovese D.O.P."

Categoria merceologica: sughi e pesto.

Ingredienti: Olio d'oliva, anacardi, "basilico Genovese DOP" (22%), sale marino, pinoli.

Modalità di consumo: Gustoso condimento per pasta e primi piatti, ottimo per arricchire minestre di verdure, carni lesse, patate bollite, pomodori e verdura fresca.

Categoria di consumatori che richiedono particolari avvertenze: categorie di soggetti allergici/intolleranti

alla frutta secca in guscio

Shelf-life: 18 mesi

Modalità di conservazione: Prodotto da conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato in frigorifero e consumato nel più breve tempo possibile.

IMBALLO - PALLETTIZZAZIONE - SMALTIMENTO

Referenza

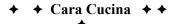
Contenitore	Peso	Materiale di	Capacità	Altezza	Larghezza	Profondità
	netto (g)	confezionamento	volumetrica (ml)	(cm)	(cm)	(cm)
Vasetto 500 g	500	vetro	580	14,4	-	8,1 Ø

Imballo

Referenza	Vasi per imballo	Imballo	Peso lordo (kg)	Altezza (cm)	Profondità (cm)	Larghezza (cm)
Vasetto 500 g	6	Termopacco	4,8	15	17	27
	6	Cartone	5,1	24	19	29

Pallet

Referenza	Imballo	Dimensioni e tipo di pallet (cm)	Contenitori per pallet	lmballi per strato	Strati per pallet
Vasetto 500 g	Termopacco	Europallet 120x80	816	17	8
	Cartone	Europallet 120x80	576	16	6



Via Vecchia di Cuneo 41/A – 12011 Borgo San Dalmazzo (CN) – Italia Tel. +39.0171.601808/601855 – Fax +39.0171.436049 Capitale sociale Euro 10.400,00 i.v. - Reg. Imprese di Cuneo/C.F./P.IVA: 02259630040 - REA n. 164801

Cara Cucina

Smaltimento

Vaso vetro:	raccolta differenziata vetro	
Capsula:	raccolta differenziata	
	alluminio/materiali ferrosi	
Termopacco:	raccolta differenziata plastica	
Vassoio:	raccolta differenziata carta	
Cartone:	raccolta differenziata carta	

CARATTERISTICHE TECNICHE

Requisiti chimico-fisici:

рН	5.20
Aw	0.82

Requisiti microbiologici:

Carica mesofila a 30°C	< 10 ⁵ UFC/g
Clostridi solfiti riduttori	< 10 UFC/g
Lieviti	≤ 10 ³ UFC/g
Muffe	≤ 10 ² UFC/g
Salmonelle	ASSENTI/25g
Listeria m.	ASSENTE/25g
Coliformi totali	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10 ² UFC/g

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto e consistenza	consistenza piacevolmente densa e cremosa, al palato si presenta granuloso
Colore	intensa colorazione verde brillante tipica del basilico Genovese D.O.P. con piccoli pezzi color nocciola chiaro
Odore	ha un forte profumo di basilico fresco
Gusto	gusto intenso ma delicato

Valori nutrizionali (valore medio/100g):

Valore energetice	2417 kJ
Valore energetico	586 kcal
Grassi totali	57 g
- di cui saturi	9,8 g
Carboidrati	3,4 g
- di cui zuccheri	1,5 g
Proteine	8,5 g
Sale	3,6 g



Via Vecchia di Cuneo 41/A - 12011 Borgo San Dalmazzo (CN) – Italia Tel. +39.0171.601808/601855 - Fax +39.0171.436049 Capitale sociale Euro 10.400,00 i.v. - Reg. Imprese di Cuneo/C.F./P.IVA: 02259630040 - REA n. 164801

Cara Cucina

ALLERGENI (Dir 2003/89/CE)

Elenco	Υ	N
 Cereali contenenti glutine come per esempio: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati 		
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
3. Uova e prodotti derivati		X
4. Pesce e prodotti derivati		X
5. Arachidi e prodotti derivati		X
6. Soia e prodotti a base di soia		X
7. Latte e prodotti derivati		X
8. Frutta secca in guscio: mandorla, nocciola, noce, anacardi, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia e prodotti derivati	X	
9. Sedano e prodotti a base di sedano		
10. Senape e prodotti a base di senape		
11. Semi di sesamo e prodotti derivati		X
12. Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/Litro, espressi come SO ₂		
13. Lupini e prodotti a base di lupini		X
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

Y = presenti N = assenti

DICHIARAZIONI DI OTTEMPERANZA ALLA NORMATIVA

Piano di autocontrollo

La Favorita Live S.r.l. opera secondo un proprio piano di autocontrollo.

Si garantisce la sicurezza e la stabilità dei nostri prodotti per l'intero ciclo produttivo e la conformità della lavorazione al Reg CE 852/2004

Rintracciabilità

La Favorita Live S.r.l. dichiara di applicare un sistema di rintracciabilità interno tale da garantire origine delle materie prime e destinazione del prodotto finito. Reg. CE 178/2002 art. 18

OGM

Le materie prime utilizzate, secondo le dichiarazioni forniteci, sono prive di O.G.M. nel rispetto dei Reg. CE 1829 -1830 /2003 e successive modifiche.



Via Vecchia di Cuneo 41/A - 12011 Borgo San Dalmazzo (CN) – Italia Tel. +39.0171.601808/601855 - Fax +39.0171.436049 Capitale sociale Euro 10.400,00 i.v. - Reg. Imprese di Cuneo/C.F./P.IVA: 02259630040 - REA n. 164801