

Cara Cucina

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO

Denominazione di vendita: Pesto al Pomodoro

Categoria merceologica: Pesto

Ingredienti: pomodoro 50% (polpa, passata, concentrato), olio d'oliva, **anacardi**, basilico, pinoli, sale marino, cipolla. Correttore di acidità: acido lattico.

Modalità di consumo: Ottimo condimento per pasta e primi piatti in genere, con patate bollite e per arricchire minestre.

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 netto (g)	Materiale di confezionamento	Capacità volumetrica (ml)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (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	Imballi per strato	Strati per pallet
Vasetto 500 g	Termopacco	Europallet 120x80	816	17	8
	Cartone	Europallet 120x80	576	16	6

Smaltimento:

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

♦ ♦ Cara Cucina ♦ ♦



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

CARATTERISTICHE TECNICHE

Requisiti chimico-fisici:

pH	4.27
Aw	0.93

Requisiti microbiologici:

Carica mesofila a 30°C	< 10 ³ UFC/g
Clostridi solfiti riduttori	< 10 UFC/g
Lieviti	< 10 UFC/g
Muffe	< 10 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	colore marroncino - verde chiaro, dato dalla miscelazione tra il rosso dei pomodori freschi ed il verde brillante del basilico fresco.
Profumo	profumo di basilico e pomodoro fresco.
Gusto	gusto deciso ed intenso.

Valori nutrizionali (valore medio/100g):

Valore energetico	824 kJ
	197 kcal
Grassi totali	19 g
	3,5 g
Carboidrati	4,6 g
	3,3 g
Proteine	1,5 g
Sale	2,23 g

♦ ♦ Cara Cucina ♦ ♦

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

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.

♦ ♦ Cara Cucina ♦ ♦

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