

PIANO DI AUTOCONTROLLO Frantoio Venturino Bartolomeo di Venturino Valter e C. snc -Diano San Pietro (IM)	REV. 08 DATA 10.11.17	H.4 PESTO SENZ'AGLIO	Foglio 1 di 1
--	--------------------------	-------------------------	------------------

FRANTOIO

Venturino Bartolomeo dal 1946

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione: **PESTO DELICATO SENZA AGLIO.**

Ingredienti :

Olio extra vergine di oliva 40%, Basilico Genovese DOP 28%, **anacardi**, siero di **latte** in polvere, preparazione a base di formaggio (formaggio, siero di **latte** in polvere, sale, sale di fusione), sale, fibra vegetale (bambù), Grana Padano D.O.P. (**latte**, sale, caglio, lisozima: proteina naturale estratta dall'**uovo**), pinoli, correttore di acidità: acido citrico. Conservante: sorbato di potassio.

Capacità vaso vetro in ml.	Peso netto in g	Capsula vaso in mm.	Confezionamento in scatole di cartone da n° vasi:
212 basso	180	Ø63	12

Informazioni di produzione:

Pastorizzazione: NO.
Scadenza (TMC): Massimo Diciotto mesi dalla data di produzione.
OGM: OGM FREE
Allergeni presenti: Anacardi (**frutta a guscio**), Formaggi e Siero di Latte (**prodotti derivati da Latte**), Lisozima estratto dall'**uovo (uovo)**.

NOTA: In conformità alla Dir. CE 89/03 e successivi aggiornamenti, non sono presenti, anche per cross-contamination, altri elementi allergeni

Modalità d'uso: Prodotto utilizzato come condimento per pasta (si consiglia di diluire nel piatto da portata la dose desiderata di prodotto con alcuni cucchiari di acqua di cottura), preparazione di stuzzichini, accompagnamento di piatti a base di carne. Può essere utilizzato sia crudo che cotto.

Modalità di trasporto e di conservazione : Trasporto a temperatura ambiente (temperatura consigliata 15°C-20°C). conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperto coprire con olio e conservare in frigorifero per massimo dieci giorni.

Caratteristiche organolettiche:

Odore: delicato ma persistente di basilico fresco, formaggio stagionato
Colore: verde intenso
Sapore: gusto saporito, leggermente piccante

Parametri chimico-fisici-microbiologici:

Carica Batterica Totale: <300.000 ufc/g;
 Stafilococchi Coagulasi Positivi: <1000 ufc/g;
 Bacillus Cereus: <1000 ufc/g;
 Lieviti e Muffe: <5000 ufc/g;
 Listeria Monocytogenes: Assente in 25 g;
 Salmonella: Assente in 25 g;
 Aw: <0,87;
 pH: <4,6;

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

- Energia: 628 kcal - 2631 kJ
- Grassi Totali: 62,7 g di cui acidi grassi saturi: 9,3 g
- Carboidrati: 12,1 g di cui zuccheri: 2,7 g
- Proteine: 3,7 g
- Sale: 2,67 g