

Data Emissione: 07.02.2019	 saalemipina <i>l'eleganza del gusto</i>	Mod. ST18 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Pesto Trapanese	Pag. 1 di 4

NOME DEL PRODOTTO <i>Name of good</i>	PESTO TRAPANESE <i>Trapanese Pesto</i>
CATEGORIA DI PRODOTTO <i>Product Type</i>	PESTI E PATE' <i>Pesto and Patè</i>
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	POMODORO (82 %)*, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (10 %)*, BASILICO*, MANDORLE (2,4 %)*, ACETO DI VINO BIANCO*, SALE MARINO, AGLIO*. *Da Agricoltura Biologica <i>Tomatoes (82 %)*, Extra Virgin Olive Oil (10 %)*, Basil*, Almonds (2,4%)*, White Wine Vinegar*, Sea Salt, Garlic*. *From Organic Farming</i>
CONSIGLI D'USO <i>Suggested Uses</i>	CONDIMENTO PRONTO PER PASTA ED EVENTUALMENTE SOLO DA SCALDARE. NON NECESSITA DI COTTURA. DOPO L' APERTURA, CONSERVARE IN FRIGO E CONSUMARE ENTRO 12/15 GIORNI. PER APPREZZARE AL MEGLIO LE QUALITA' SENSORIALI DEL PRODOTTO, SI CONSIGLIA DI AGGIUNGERE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOPO L' APERTURA E PRIMA DELLA CONSERVAZIONE. <i>Seasoning ready to use for pasta and eventually only to heat. Is not necessary cooking. After the opening, store in fridge and to consume in 12/15 days. To better appreciate the organoleptic quality of the good, we recommend to add Extra Virgin Olive Oil after the opening and before of the conservation.</i>
SHELF-LIFE <i>Shelf-Life</i>	24 MESI (fino a 500 g) - 18 MESI (da 500 g a 1.000 g) <i>24 Months (up to 500 g) - 18 Months (from 500 g up to 1.000 g)</i>
TIPOLOGIA DI PREPARAZIONE <i>Manufacturing Method</i>	GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DELLA RICETTA SONO OPPORTUNAMENTE CUBETTATI E MISCELATI AL RESTO DEGLI INGREDIENTI PREVISTI DALLA RICETTA. TIPO DI PRODUZIONE: ARTIGIANALE. <i>The main ingredients of the recipe are opportunely diced and mixed with other ingredients planned by the recipe. Method of the production: traditional method.</i>
PASTORIZZAZIONE <i>Pasteurization</i>	PASTORIZZAZIONE IN TUNNEL LINEARE A GETTO DI VAPORE. FATTORE DI PASTORIZZAZIONE F95>15 E TEMPERATURA NEL CUORE DEL PRODOTTO PARI A 95 °C. TEMPO DI PASTORIZZAZIONE VARIABILE IN BASE AL FORMATO DEL PACKAGING PRIMARIO <i>Pasteurization step in linear tunnel with injection of steam. Pasteurization factor F95>15 and core-temperature in the good, of 95 °C. Pasteurization time, variable related to primary packaging format.</i>

Data Emissione: 07.02.2019	 saalemipina <i>l'eleganza del gusto</i>	Mod. ST18 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Pesto Trapanese	Pag. 2 di 4

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI* <i>Origin of Ingredients*</i>	SICILIA (ITALIA) *IN RIFERIMENTO ALLE PRINCIPALI MATERIE PRIME FRESCHE UTILIZZATE. <i>Sicily (Italy)</i> <i>*Refer to principal fresh ingredients used.</i>
OLIO DI COLMATURA <i>Oil for preservation</i>	PRESENTE <i>Present</i>
CONFORMITA' LEGISLATIVA <i>Legislation Conformity</i>	REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI. REG. CE 178/02 PER L'IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ. REG. CE 1169/2011 RELATIVO ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI. REG. CE 834/07 RELATIVO ALLA PRODUZIONE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA E ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI IVI RIFERITI. <i>Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs.</i> <i>Regulation (EC) No 178/2002 related to traceability system.</i> <i>Regulation (EC) No 1169/2011 related to labeling of food products.</i> <i>Regulation (EC) No 834/2007 related to production from organic farming and labelling of these.</i>
ALLERGENI <i>Allergens</i>	MANDORLE. Potrebbe contenere tracce sedano e altra frutta a guscio. <i>ALMONDS.</i> May contain traces of <i>celery</i> and <i>other nuts.</i>
pH	3,9 – 4,3
ATTITIVI - Additive COLORANTI - Colourant CONSERVANTI - Preservatives AROMI - Flavour substances	ASSENTE - <i>Absent</i> ASSENTE - <i>Absent</i> ASSENTE - <i>Absent</i> ASSENTE - <i>Absent</i>
CARATTERISTICHE MICROBICHE* <i>Microbiological assays*</i>	LIEVITI E MUFFE: max 102 ufc/g YEAST AND MOULD: max 102 ufc/g LISTERIA M.: Assente su 25 g prodotto - <i>Absent on 25 g of good.</i> SALMONELLE: Assente 25 g prodotto - <i>Absent on 25 g of good.</i> CLOSTRIDI ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI: Assente 25 g prodotto. SULPHITE-REDUCING CLOSTRIDIA ANAEROBES: <i>Absent on 25 g of good.</i> <i>*Da ultimo certificate di analisi da laboratorio accreditato</i> <i>*From last certificate of analysis by accredited laboratory</i>
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO <i>Average Nutritional Values for 100 g of Product</i>	ENERGIA - Energy: 126,69 Kcal – 523,04 Kj GRASSI - Fats: 11,81 g DI CUI ACIDI GRASSI SATURI - <i>Of which saturates:</i> 1,80 g CARBOIDRATI - Carbohydrate: 3,16 g DI CUI ZUCCHERI - <i>Of which sugars:</i> 3,13 g FIBRE - Fiber: 1,24 g PROTEINE - Protein: 1,32 g SALE - Salt: 0,83 g SODIO - Sodium: 332 mg
IMBALLAGGIO PRIMARIO* <i>Primary packaging*</i>	VASO IN VETRO CON CAPSULA METALLICA TWIST-OFF - 90 g - 190 g - 1 Kg <i>Glass Jars with twist-off metal cap -</i> 90 g - 190 g - 1 Kg <i>*Formato principale: 90 g e 190 g. Sono possibili altri formati su richiesta</i> <i>*Principal format: 90 g e 190 g. Are possible different sizes of jars under request</i>

Data Emissione: 07.02.2019	 saalemipina <i>l'eleganza del gusto</i>	Mod. ST18 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Pesto Trapanese	Pag. 3 di 4

PEZZI PER CARTONE <i>Pieces for carton</i>	12 o 6 PEZZI 12 or 6 Pieces
DIMENSIONE MEDIA CARTONE <i>Average box size</i>	21x17x7,5 cm (90 g) 28X21X10 cm (190 g) 327x218x163 cm (1 Kg)
PESO MEDIO CARTONE <i>Average box weight</i>	2,3 Kg (90 g) 4,5 Kg (190 g) 8,5 Kg (1 Kg)
CARTONI PER PEDANA <i>Boxes for pallet</i>	PALLET 80X120 (VASO DA 90 g - JAR OF 90 g) 22 CARTONI PER STRATO PER 18 FILE = 396 CARTONI 22 BOXES PER LAYER, 18 LAYERS PER PALLET = 396 BOXES PALLET 100X120 (VASO DA 90 g - JAR OF 90 g) 30 CARTONI PER STRATO PER 15 FILE = 450 CARTONI 30 BOXES PER LAYER, 15 LAYERS PER PALLET = 450 BOXES
	PALLET 80X120 (VASO DA 190 g - JAR OF 190 g) 15 CARTONI PER STRATO PER 17 FILE = 255 CARTONI 15 BOXES PER LAYER, 17 LAYERS PER PALLET = 255 BOXES PALLET 100X120 (VASO DA 190 g - JAR OF 190 g) 19 CARTONI PER STRATO PER 17 FILE = 323 CARTONI 19 BOXES PER LAYER, 17 LAYERS PER PALLET = 323 BOXES
	PALLET 80X120 (VASO DA 1 Kg - JAR OF 1 Kg) 14 CARTONI PER STRATO PER 8 FILE = 112 CARTONI 14 BOXES PER LAYER, 8 LAYERS PER PALLET = 112 BOXES PALLET 100X120 (VASO DA 1 Kg - JAR OF 1 Kg) 16 CARTONI PER STRATO PER 8 FILE = 128 CARTONI 16 BOXES PER LAYER, 8 LAYERS PER PALLET = 128 BOXES
VASETTI PER PEDANA <i>Jars for pallet</i>	PALLET 80X120 (VASO DA 90 g - JAR OF 90 g) 396 CARTONI PER 12: 4752 VASI 396 BOXES PER 12 = 4752 BOXES PALLET 100X120 (VASO DA 90 g - JAR OF 90 g) 450 CARTONI PER 12: 5400 VASI 450 BOXES PER 12 = 5400 BOXES
	PALLET 80X120 (VASO DA 190 g - JAR OF 190 g) 255 CARTONI PER 12 = 3060 VASI 255 BOXES PER 12 = 3060 JARS PALLET 80X120 (VASO DA 190 g - JAR OF 190 g) 323 CARTONI PER 12 = 3876 VASI 323 BOXES PER 12 = 3876 JARS
	PALLET 80X120 (VASO DA 1 Kg - JAR OF 1 Kg) 112 CARTONI PER 12 = 1344 VASI 112 BOXES PER 12 = 1344 JARS PALLET 100X120 (VASO DA 1 Kg - JAR OF 1 Kg) 128 CARTONI PER 12 = 1536 VASI 128 BOXES PER 12 = 1536 JARS
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE <i>Additional information</i>	E' POSSIBILE, SU RICHIESTA E PIANIFICAZIONE, LA PRODUZIONE DEL PRODOTTO IN REGIME CONVENZIONALE E NON DA AGRICOLTURA BIOLOGICA. <i>Is possible, under request and preliminary plan, the realization of the good by conventional farming, not from organic farming.</i>

Data Emissione: 07.02.2019	 saalemipina <i>l'eleganza del gusto</i>	Mod. ST18 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Pesto Trapanese	Pag. 4 di 4

SINTESI DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

QUICK-LIST OF PROCESSING PRODUCTION

