

**Pesto fresco alla Genovese senz'aglio – Linea CATERING – PET  
800gr OROBICA**

**PRODOTTO:**

Descrizione	Pesto fresco alla Genovese senz'aglio
Marca	ORO4FOOD

**CONFEZIONE:**

Tipo di confezione	PET di plastica
Peso netto	800gr
Come da legge N°690 del 2000	

**IMBALLAGGIO:**

Tipo di imballo	SCATOLA CARTONE
Lunghezza	24,00 cm
Larghezza	17,00 cm
Altezza	13,00 cm
Numero PEZZI per scatola	2
Imballaggio idoneo al contatto alimentare (Reg. CE 1935/2004 e successivi aggiornamenti)	

**DATI FISCALI:**

Aliquota I.V.A. 10%
---------------------

**INGREDIENTI:**

Basilico Genovese D.O.P min 30%, Olio extra vergine di oliva non filtrato 20%, Olio di semi di girasole, Formaggio Gran Maddalena Riserva invecchiato minimo 24 mesi (**latte**, caglio, sale, **lisozima**: proteina naturale estratta dall'**uovo**), Pinoli, Sale marino, Conservante: acido sorbico, Antiossidante: acido ascorbico. **Può contenere noci e frutta a guscio. Contiene latte e uova.**

**ALLERGENI:**

Vedi lista degli ingredienti. **Il prodotto può contenere noci e frutta a guscio, contiene latte e lisozima dell'uovo** (Dir. CE 142/2006 e successivi aggiornamenti). **NATURALMENTE GLUTEN FREE:** il prodotto NON contiene glutine

**PRODOTTO SOGGETTO A PASTORIZZAZIONE: NO**

**PRODOTTO SOGGETTO A DISIDRATAZIONE: NO**

### CONSERVAZIONE E SCADENZA:

Conservare in frigorifero a +0°/+4°. Una volta aperta la confezione, si consiglia di coprire il prodotto aggiungendo un filo di olio e di consumarlo preferibilmente entro 4/5 giorni. Il prodotto è surgelabile. Shelf life da appena prodotto 90 gg.

### PREPARAZIONE:

IL PESTO NON VA SCALDATO. Per ottenere un migliore risultato, versare il pesto in una terrina, aggiungere un cucchiaino di acqua di cottura ed infine condire con la pasta. Nel caso si volesse allungare il prodotto, si consiglia di farlo con Olio di oliva, burro, panna o ricotta.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Gusto	Tipico del basilico, esaltato dalla delicatezza dell'olio extra vergine d'oliva non filtrato, dai pinoli e dal sapore pieno ma delicato del formaggio Gran Maddalena.
Consistenza	Cremosa
Colore	Verde chiaro

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

VALORI MEDI PER:	100gr	
Valore energetico	477 kcal / 1970 KJ	
Proteine	6,1 g	
Carboidrati	1,0 g	
di cui zuccheri	<0,5 g	
Grassi	50,0 g	
di cui saturi	8,5 g	
Fibre alimentari	3,3 g	
Sale	1,2 g	
DATA AGGIORNAMENTO DELLA PRESENTE SCHEDA TECNICA:	Genova, 15/07/2023 REV.1	

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Almeno 1 campione/anno per tipologia.

### LIMITI DI RIFERIMENTO

Per i limiti si fa riferimento al Reg. 2073/2005 e a dati bibliografici per i parametri non normati.

<i>Parametri</i>	<i>limiti</i>			
	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>u.m.</b>	
Conta microbica mesofila aerobia	100.000	1.000.000	ufc/g	Matrice MTA - Limiti microbiologici Ce.I.R.S.A.
Enterobacteriaceae	1000	10.000	ufc/g	
Escherichia coli	10	100	ufc/g	
Stafilococchi coagulasi positivi	10	100	ufc/g	
Clostridi solfito-riduttori	10	100	ufc/g	
Salmonella spp.		assente	/25g	
Listeria monocytogenes (su 5 u.c.)		assente	/25g	
Bacillus cereus (salsa di noci)	10	100	ufc/g	Matrice MTA - Limiti microbiologici Ce.I.R.S.A.

Eventuale documentazione a richiesta