

Pesto senza aglio alla Genovese sughi freschi

Per gli amanti del pesto ma che non tollerano l'aglio.. ora il rimedio c'è : il nostro pesto senz'aglio... Più leggero ma dal gusto inconfondibile del basilico genovese D.O.P.!



1.0 **Denominazione prodotto:** PESTO ALLA GENOVESE

2.0 **Marchio:** Condi

3.0 **Descrizione del processo produttivo:** Il prodotto è ottenuto per macinazione e omogeneizzazione a freddo degli ingredienti che lo compongono e confezionato a freddo e conservato refrigerato.

4.0 **Composizione:**

Ingredienti: Basilico genovese D.O.P. (31%), Olio di semi di girasole, Anacardi, Formaggi grattugiati (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), Anacardi, Formaggio Pecorino Romano D.O.P. (Latte di pecora, sale, caglio), Formaggio Grana Padano D.O.P. (Latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uova), Burro, Olio extravergine di oliva, Pinoli, Fibra vegetale, Sale, Antiossidante: E300, Conservante: E200, Acidificante: E270.

Il prodotto può contenere pesce e prodotti a base di pesce, e di altra frutta a guscio.

5.0 **Caratteristiche Qualitative:**

5.1 **Caratteristiche Organolettiche:**

Odore: tipico di pesto

Sapore: tipico di del pesto, assenza di gusti estranei o di alterazione/ossidazione .

Colore: verde con punti di marrone chiaro

5.2 **Caratteristiche Chimico Fisiche:**

Parametro	Unità di misura	Valore normale medio	Tolleranza
Proteine totali	g/100 g	5,0	± 40%
Lipidi	g/100 g	55	± 8 g
Lipidi di cui saturi	g/100 g	21	± 8 g
Carboidrati	g/100 g	2,0	± 2 g
Carboidrati di cui zuccheri	g/100 g	1,2	± 20%
Valore energetico Kcal	g/100 g	523	
Valore energetico KJ	g/100 g	2154	
sale	g/100 g	1,8	± 20%
Ph	Unità di pH	4,7	0,2
Aw (25°C)	%	<0,93	+0,01

5.3 **Caratteristiche Microbiologiche:**

Parametro	Unità di misura	Valore normale	Tolleranza
Microg. Mesofili Totali	ufc/g	$10^6 \leq x < 10^7$	$< 10^7$
Muffe	ufc/g	<2000	<3000
Lieviti	ufc/g	<5000	<10000
Coliformi	ufc/g	<500	<1000
Listeria spp	ufc/g	<100	<100
Salmonella	ufc/25g	Assente	Assente-
Stafilococco coagulasi +	ufc/g	<50	<100
Clostridi s.r.	ufc/g	<10	<100
Bacillus cereus	ufc/g	<100	<500

5.5 Contaminanti:

Parametro	Unità di misura	Valore normale
Residui di pesticidi	µg/kg	Nei limiti di legge
Piombo	µg/kg	Nei limiti di legge
Cadmio	µg/kg	Nei limiti di legge
Aflatossine totali	µg/kg	Nei limiti di legge

6.0 Allergeni (Reg. CE 1169/2011):

L'azienda produttrice ha eseguito un'analisi del rischio allergeni (comprendente una valutazione dei sub-fornitori e della fase di trasporto) e attesta la presenza dei seguenti allergeni:

Allergene	Presenza/Assenza	Possibile presenza per contaminazione crociata nel prodotto	Allergene	Presenza/Assenza	Possibile presenza per contaminazione crociata nel prodotto
Cereali contenenti glutine	A		Sedano e prodotti derivati.	A	
Crostacei e prodotti derivati.	A		Senape e prodotti derivati.	A	
Uova e prodotti derivati.	P		Semi di sesamo e prodotti derivati.	A	
Pesce e prodotti derivati.		P	Lupino	A	
Arachidi e prodotti derivati.	A		Molluschi	A	
Soia e prodotti derivati.	A		Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).	P	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	P		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > di 10 mg/kg espressi in SO ₂ .	A	

7.0 Organismi geneticamente modificati: Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati o ingredienti prodotti da organismi geneticamente modificati come definiti dal Reg. CE 1829/2003 e successivi aggiornamenti.

8.0 Prodotti Irradiati: Le materie prime ed il prodotto finito non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti.

9.0 Confezionamento ed etichettatura: Formato 120g

10.0 Shelf Life e Conservazione: Temperatura del prodotto: 0 - +4°C. - 90 giorni dalla data di produzione

11.0 Conformità materiali a contatto con gli alimenti: Il materiali a contatto contenente la salsa risulta conforme a Reg. CE n. 10/2011, Reg. CE 1935/2004 Reg. CE 1895/2005 Dir. 2002/72 e succ. aggiorn. D. M 21/03/1973 e succ. aggiorn. DPR 777/82.

12.0 Codici a barre:

13.0 Pallettizzazione:

Formato gr.120 : 8 vasetti x scatola - 24 scatole x fila - numero min/ max di file 1/10

Totale pallet 240 scatole pari a 1920 vasetti

Dimensioni interne scatola fustellata fondo scatto: 183x183x78 mm