

LINEA BIFFI FRESCO

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 4

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

20 Giugno 2017

DENOMINAZIONE DI VENDITA Pesto alla Genovese (Compatto)

DENOMINAZIONE LEGALE Pesto alla genovese

Cod. art BE18530 – BE18536

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
BASILICO ITALIANO	23%
MARGARINA VEGETALE [grassi ed oli vegetali raffinati (palma, cocco, girasole), acqua]	
NOCI DI ANACARDIO	
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
SALE	
FORMAGGIO GRANA PADANO DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo)	
PINOLI	
AGLIO IN POLVERE	0,15%
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
ANTIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO	
CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI ALTRA FRUTTA A GUSCIO . PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI GUSCIO.	

NOTE	SENZA GLUTINE		
-------------	----------------------	--	--

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2507 kJ / 609 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	65 g	di cui acidi grassi saturi	10,6 g
CARBOIDRATI	2,5 g	di cui zuccheri	0,20 g
PROTEINE	3,1 g	SALE	2,5 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	23,00 - 30,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,20 - 0,50 %	
CLORURO DI SODIO	2,00 - 2,70 %	
PH	4,40 - 4,70	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	< 100.000 u.f.c/g	
LIEVITI	< 1.000 u.f.c/g	
MUFFE	< 1.000 u.f.c/g	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c/g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	< 100 u.f.c/g	
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	VERDE BRILLANTE NON TENDENTE AL GIALLO
CONSISTENZA	OMOGENEA E COMPATTA
SAPORE	TIPICO DEL BASILICO FRESCO CON NOTA INTENSA DI FORMAGGIO E LEGGERO AROMA AGLIO
ODORE	TIPICO DEL BASILICO FRESCO, NO RANCIDO OD OSSIDATO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO	
CONSERVARE DA:	0° a + 4°C
CONSUMARE ENTRO	5 GIORNI DALL'APERTURA