

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 1

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

22 Gen 2016

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Pesto senza aglio
DENOMINAZIONE LEGALE	Pesto senza aglio
Cod. art	GA12703

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
BASILICO ITALIANO	25 %
NOCI DI ANACARDIO	
OLIO DI OLIVA	
GRANA PADANO DOP (latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uova)	4 %
AMIDO MODIFICATO DI PATATA	
SALE	
PINOLI	
FIBRA VEGETALE	
PEPE	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
ANTIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI ALTRA FRUTTA A GUSCIO	
PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI GUSCIO	

NOTE	SENZA GLUTINE	NON SALARE L'ACQUA DI COTTURA	MISCELARE PRIMA DELL'USO
-------------	----------------------	--------------------------------------	---------------------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)

VALORE ENERGETICO	2314 kJ / 561 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	56 g	di cui acidi grassi saturi	7,1 g
CARBOIDRATI	8,0 g	di cui zuccheri	0,1 g
PROTEINE	5,2 g	SALE	3,3 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	19,00 - 24,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,30 - 0,60 %	
CLORURO DI SODIO	3,00 - 3,50 %	
PH	4,50 - 4,80	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	< 10.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	< 1.000 u.f.c./gr	
MUFFE	< 500 u.f.c./gr	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c/g	
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	VERDE INTENSO
CONSISTENZA	TIPICA, CON LEGGERA SEPARAZIONE DI OLIO IN SUPERFICIE
SAPORE	ACCENTUATO DI BASILICO E FORMAGGIO
ODORE	TIPICO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 15 GIORNI.