



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2727

Rev 01 del  
03/07

**PestoGenoveseConBasilicoGenoveseD.O.P**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pesto alla genovese con basilico Genovese D.O.P.

### IMPIEGO

Ideale utilizzato a crudo per condire primi piatti di pasta e per farcire pizze e bruschette. Ottimo a caldo per preparare lasagne vegetariane e minestrone. Perfetto come dressing per carpacci di pesce.

### INGREDIENTI

Olio extravergine di oliva (23,5% min.), Basilico Genovese D.O.P. (21%), olio di semi di girasole, formaggio grana padano (LATTE vaccino, sale, caglio, conservante: lisozima (UOVO)), burro (LATTE), pinoli, ANACARDI, sciroppo di glucosio, sale, NOCI, formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), aglio, zucchero, conservante: sorbato di potassio, antiossidante: acido L-ascorbico.

Possibili tracce di PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, OVOPRODOTTI, SEDANO.

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** Basilico Genovese DOP

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO/COLORE: fluido, con presenza di granuli derivanti da pinoli e noci, colore verde, di basilico fresco

ODORE: caratteristico, tipico di basilico fresco

SAPORE: basilico

CONSISTENZA: fluida, con presenza di granuli

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto che per la sua sicurezza microbiologica necessita del mantenimento a temperatura di refrigerazione 0/+4°C.

Per la sua particolare natura non deve essere consumato oltre la data di scadenza impressa sulla confezione.

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CARICA TOTALE BATTERICA	<500000	UFC/G
BACILLI	<500	UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<10	UFC/G

Ultimo aggiornamento: 20.09.2017

Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 2727**

**PestoGenoveseConBasilicoGenoveseD.O.P**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 2 di  
4

E. COLI	<10	UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100	UFC/G
S. AUREUS	<10	UFC/G
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 G	
SALMONELLA	ASSENTE IN 25 G	
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<10	UFC/G
LIEVITI	<200	UFC/G
MUFFE	<200	UFC/G

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

### PROCESSO DI LAVORAZIONE

Tutti gli ingredienti vengono controllati all'arrivo e sottoposti ad analisi quindi stoccati in base alla temperatura di conservazione.

Il basilico viene utilizzato sotto forma di semilavorato prodotto secondo rigorose specifiche.

Gli ingredienti vengono macinati e miscelati; il prodotto viene dosato automaticamente nei pot in PP che passano alla chiusura con film termosaldato.

Il prodotto finito e confezionato viene trasferito in cella frigorifera

### GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

### DATI PRODOTTO

Confezione: Vaso PP 1100 ml

Peso netto: 0,900 kg

Formato di vendita: 4 vasi

### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 70 Giorni

Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 gg

Conservaz. durante il trasporto: temperat. refrigerazione (0-4°)

Ultimo aggiornamento: 20.09.2017

Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 2727**

**PestoGenoveseConBasilicoGenoveseD.O.P**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: vaso polipropilene

Altezza: 142,0 mm  
Diametro: 130,0 mm  
Peso imballo: 52,00 g

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone  
Lunghezza imballo secondario: 264,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 264,0 mm  
Altezza imballo secondario: 154,0 mm  
Dimensione colli in mm: 264\*264\*154  
Peso imballo secondario: 188,00 g

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120  
Colli per strato: 12  
Strati per pallet: 12  
Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120  
Colli per strato: 0  
Strati per pallet: 0  
Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112  
Colli per strato: 0  
Strati per pallet: 0  
Colli per pallet: 0

### CODICI EAN

EAN13: 8004980027271  
ITF14: 08004980127278

Ultimo aggiornamento: 20.09.2017  
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 2727**

**PestoGenoveseConBasilicoGenoveseD.O.P**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 2304 kJ  
Energia: 551 kcal  
Grassi: 54,7 g  
di cui: acidi grassi saturi: 11,4 g  
Carboidrati: 7,1 g  
di cui zuccheri: 2,1 g  
Proteine: 7,2 g  
Sale: 2,60 g  
Fibra: 0,8 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: No  
Frutta con guscio: Presente  
Latte e derivati: Presente  
Uova e sottoprodotti: Presente

### Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No  
Adatto a vegani: No  
Adatto a celiaci: Si  
Contiene Alcool: No  
Contiene carne suina: No

### DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,60 - 4,80  
NaCl: 2,30 - 2,70 %  
aw: < 0,92  
aw: < 0,92

Ultimo aggiornamento: 20.09.2017  
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ