

Scheda tecnica: Pesto alla Genovese senza Aglio



1.0 Denominazione Prodotto: Pesto alla Genovese senza Aglio

1.1 Marchio Prodotto: Ricette Mediterranee

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

1.3 Composizione: Ingredienti: Basilico Genovese D.O.P.(31%),Olio di Semi di Girasole, **Burro**, Formaggio Grana Padano D.O.P.(**Latte**,sale,caglio,lisozima da **Uova**), Formaggio Pecorino Romano D.O.P.(**Latte** di pecora intero,**Fermenti Lattici**,sale,caglio), **Noci**, Olio Extra Vergine di Oliva, Pinoli, Sale, antiossidante: E300, acidificante: E330.

1.4 Caratteristiche organolettiche: **Odore:** Tipico del Basilico fresco, **Sapore:** tipico del Basilico fresco con assenza di gusti estranei o di alterazione/ossidazione, **Colore:** verde smeraldo con punti di marrone chiaro.

1.5 Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

| Parametro | Unità di misura | Valore normale | Tolleranza | Parametro | Unità di misura | Valore normale | Tolleranza |
|-----------------------------|-----------------|----------------|------------|--------------------------|-----------------|----------------|------------|
| Proteine totali | g/100 g | 4,8 | +/-40% | Microg. mesofili totali | Ufc/g | <400000 | <500000 |
| Lipidi | g/100 g | 56 | +8g | Muffe | Ufc/g | <2000 | <3000 |
| Lipidi di cui saturi | g/100 g | 11 | +8g | Lieviti | Ufc/g | <5000 | <10000 |
| carboidrati | g/100 g | 2 | +2g | coliformi | Ufc/g | <500 | <1000 |
| Carboidrati di cui zuccheri | g/100 g | 2 | +/-20% | Listeria spp | Ufc/g | <100 | <100 |
| Fibra alimentare | g/100 g | 2,1 | | Salmonella | Ufc/25g | Assente | Assente |
| Valore energetico kcal | g/100 g | 535 | | Stafilococco coagulasi + | Ufc/g | <50 | <100 |
| Valore energetico kJ | g/100 g | 2204 | | Clostridi s.r. | Ufc/g | <10 | <100 |
| Sodio | g/100 g | 1,2 | +/-20% | Bacillus cereus | Ufc/g | <100 | <500 |
| PH | Unità di ph | 4,7 | 0,2 | | | | |
| AW (25°C) | % | <0,93 | +0,01 | | | | |

Contaminanti:

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

Allergeni (Direttiva 2003/89CE)

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 cont.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 | A | | Lupino | A | |
| Arachidi e prodotti derivati | A | | Molluschi | A | |
| Soia e prodotti derivati | A | | Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) | P | |
| Frutta a guscio (noci e prodotti derivati) | P | | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni < di 10 mg/kg espressi in SO ₂ | A | |

Organismi geneticamente modificati : Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati o ingredienti prodotti da organismi geneticamente modificati come definiti dalla direttiva 2001/18/CE e successivi aggiornamenti.

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

Confezionamento ed etichettatura: Il prodotto è consegnato confezionato in vasetti termo saldati e ciotole termosaldade in formati da g 120-1500.

Shelf life e conservazione: 90 giorni dalla data di produzione e temperatura da 0°-4°C

Conformità materiali a contatto con alimenti: Il materiale a contatto con le salse 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. a ggiorn. DPR 777/82.

Codici a barre: Formato 120 g 8013802.....
Formato 1500 g 8013802.....

Paletizzazione: Formato 120 g 24 vasetti x scatola-17 scatole x fila File max 4
Formato 1500 g 4 ciotole x scatola-7 scatole x fila File max 7

Dimensioni e peso:

Formato 120 g Dimensioni scatola 320x170x240 peso 230 g Peso vasetto g 7 + 2 = 9
Formato 1500 g Dimensioni scatola 430x215x200 peso 348 g Peso ciotola g 77 + 43 = 120

| Verificato e approvato da | Dati azienda produttrice | Responsabile H.A.C.C.P. |
|--|---|-------------------------|
| Centro Ricerche Biologiche Guamo - Lucca Responsabile Dott. Giuseppina Landucci | Ricette Mediterranee S.n.c. Via Frassina n.65 Carrara (MS) P. Iva 00577590458 | Carlo Zoppi |

Ricette Mediterranee S.n.c.

Via Frassina, 65 - 54033 CARRARA (MS) - Tel. +39 0585.842474 - Fax +39 0585.847324
www.ricettemediterranee.it - info@ricettemediterranee.it
Part. IVA 00577590458 - R.E.A. n° 92096 - Albo Imprese Artigiane n° 16691