

Nome / Name: Pesto Ligure no aglio / Ligurian Pesto no garlic
Categoria / Category: Creme e salse / Sauces and paste
Paese produttore Italia / Italy

IVA 10%

| ID | EAN | EAN cartone EAN box | Confezione Packaging | Formato Size | Peso crt. Box weight | Pz x cartone Pc. x box | Crt x piano Box x floor | Piani Floor | Crt x pallet Box x pallet | Misure crt. Box measure |
|--------|---------------|------------------------|-------------------------|-----------------|-------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------|------------------------------|----------------------------|
| 300005 | 8014512000412 | | vaso | 90 g | 2,3 kg | 12 | 14 | 15 | 210 | 17x25,5x8 |
| 300006 | 8014512000405 | | vaso | 180 g | 4,2 kg | 12 | 13 | 10 | 130 | 21x30x10 |

Ingredienti / Ingredients

Olio extravergine d'oliva 67%, Basilico Genovese DOP concentrato* 28%, sale, pinoli, aceto di vino. Correttori di acidità: ac. Lattico, ac. Citrico. *privato dell'acqua
Extra virgin olive oil 67%, Basilico Genovese DOP concentrated 28%, salt pine nuts, wine vinegar. Acidulants: lactic ac., citric ac.*

Gli allergeni sono segnalati in grassetto/ The allergens are indicated in bold

Non contiene glutine / Glutenfree

Non contiene OGM / OGM free

Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti / Product not subjected to ionizing radiation

Processo produttivo / Production process

Estrazione dell'acqua di vegetazione al di sotto di 0,84 Aw del basilico e miscelazione con gli altri ingredienti. Confezionato sotto vuoto ed etichettato. Si appone in etichetta il lotto per la rintracciabilità come segue: numero di lotto progressivo + anno di produzione (es 0613) e la data di scadenza (GG/MM/AA)

Water extraction of vegetation below 0.84 Aw of the basil and mixing with other products. Packed under vacuum and labelled. On the label is printed the Lotto for traceability like following: progressive number + production year (ex. 0613) and expiry date (DD/MM/YY)

Modalità di conservazione e TMC (tempo minimo di conservazione)

Rules of storage and MTS (minimum time of storage)

Il prodotto si conserva a si trasporta a temperatura ambiente e il tempo minimo di conservazione è 24 mesi. Dopo questa data il prodotto rimane sicuro per la salute, ma non si assicura il mantenimento delle caratteristiche organolettiche. Dopo l'apertura conservare in frigo coperto di olio per 30 giorni.

The product should be kept and transported at ambient room temperature. The minimum time of storage is 24 month. After this date the product is still safe for human health, but doesn't guarantee retention of his organoleptic properties. Store in a refrigerator once opened, covered with oil for 30 days.

Descrizione prodotto / Product description

Aspetto, colore / Aspect, colour: verde / green

Odore / sapore: tipico del basilico e dell'olio extravergine di oliva / typical of basil and extra virgin olive oil

Consistenza / Consistency: cremosa / creamy

Sapore, aroma / Taste, flavour: prevalente di basilico / prevailing basil

Perfetto su / Perfect use

Adatto come condimento di pasta.

Suitable to serve as condiment for pasta

| | |
|-----------|------|
| pH | <4,4 |
|-----------|------|

| | |
|--|-------|
| AW (Attività dell'acqua / water activity) | <0,84 |
|--|-------|

Parametri microbiologici

Microbiologic parameters

| | |
|---|----------------|
| Carica batterica totale / Total bacterial count | <20000 CFU/g |
| Coliformi / Coliforms | <1000 CFU/g |
| Esterichia coli / Esterichia coli | <100 CFU/g |
| Stafilococchi aureus / staphylococcus aureus | <100 CFU/g |
| Muffe / Mould | <3000 CFU/g |
| Lieviti / Yeast | <5000 CFU/g |
| Esterichia coli β - glucuronidasi positivo | / |
| <i>Esterichia coli positive β - glucuronidase</i> | / |
| Salmonella Spp / Salmonella Spp | Absent in 25 g |
| Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes | Absent in 25 g |
| Streptococchi di gruppo D secondo lanceifield | <100 CFU/g |
| <i>Streptococcus D group in accordance with lanceifield</i> | <100 CFU/g |
| Clostridi solfito riduttori (per le conserve) | <100 CFU/g |
| <i>clostridium sulphite-reducing anaerobes (for conserve)</i> | <100 CFU/g |

Valori nutrizionali per 100ml

Nutrition fact for 100ml

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Energia / Energy: | 2594 kJ / 620 kcal |
| Proteine / Protein: | 1,2 g |
| Lipidi / Total Fats: | 67,7 g |
| Di cui saturi / Wich saturated: | 10,3 g |
| Carboidrati / Carbohydrate: | 1,5 g |
| Di cui zuccheri / Which sugar: | 1,5 g |
| Sale / Salt: | 3,5 g |
| Fibra / Fiber: | 2,8 g |

*i valori nutrizionali in rosso sono sperimentali, in nero sono calcolati

* nutritional values in red are experimental, in black are calculated

Analisi (a campione da laboratorio esterno)

Analysis (random by an external laboratory)

| | |
|---|-----------------|
| Bacillus Cereus / Bacillus Cereus | <1000 CFU/g |
| Fitofarmaci / plant protection products | Reg UE 396/2005 |

| <i>Allergeni / Allergenes</i> | <i>Presenza</i> | <i>Assenza</i> |
|---|-----------------|----------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. <i>Cereals with gluten (es bead, rye, barley, oat, emmer, kamut e derivatives)</i> | | x |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacean and derivatives</i> | | x |
| Uova e prodotti a base di uova <i>Egg and derivatives</i> | | x |
| Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and derivatives</i> | | x |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts derivatives</i> | | x |
| Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and derivatives</i> | | x |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and derivates</i> | | x |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati. <i>Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashewnuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia nut and derivatives)</i> | | x |
| Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and derivatives</i> | | x |
| Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and derivatives</i> | | x |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame and derivatives</i> | | x |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ <i>Anhydride solforosa e solphites >10mg/kg o 10mg/l like SO2</i> | | x |
| Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupines and derivatives</i> | | x |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and derivatives</i> | | x |

Addetta al controllo qualità per OLIO ROI



Dott.ssa Chiara Termini
qualita@olioroi.com
 +39 0184 408 004