

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO <i>Denominación comercial</i>	03-213 PESTO A LA GENOVESA <i>Pesto a la genovesa</i>
VIDA ÚTIL	30 meses a partir de la fecha de producción
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE LA LUZ Y LAS FUENTES DE CALOR. Una vez abierto el envase, el producto debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en poco tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: aceite de oliva 30 %, aceite de girasol, albahaca concentrada 27 %, anacardos 4 % (puede contener cacahuetes), sal, suero de leche, almidón de maíz, nueces 0,5 %, vinagre de vino, ajo 0,5 %, quesos curados y Parmigiano Reggiano DOP 0,4 % (leche), fructosa, correctores de acidez: E330, E270. Directiva 2003/89/CE y sus modificaciones y adiciones – Alérgenos: el producto contiene leche y derivados, frutos secos. Puede contener cacahuetes. El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG, de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y n.º 1830/03. Para elaborar 100 gramos de pesto se utilizan más de 65 gramos de albahaca fresca. Reglamento UE 775/2018 – Origen del ingrediente principal: ITALIA	
Peso neto	510 g
Envase primario	Tarro de cristal de 580 ml con tapón de rosca conforme al Reglamento CE 1935/04 y sus modificaciones y adiciones.
Código de reciclaje	Tapón: [C/FE91] - Metal / Tarro de vidrio [GL70] - Vidrio
Envase secundario	Cartón: [PAP20] - Papel
Paletización	Unidades por caja: 6 – Cajas por capa: 16 – Unidades por palé: 768
Dimensiones de la caja	295 x 210 x 140 (alto) (mm)
Dimensiones del palé	80 x 120 x 140 h (cm)
Código EAN - Producto	8023910 03213

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: verde brillante.
Sabor y aroma: intenso y persistente, típico de la albahaca fresca.
Aspecto y textura: preparación típica de Liguria con trocitos de nueces y anacardos, de textura aterciopelada y cremosa.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores.

pH: 4,2 ± 0,1 Aw ≤ 0,81 NaCl (%): 3,5 % ± 0,2 Prueba de ranciedad (Kreiss): negativo Peróxidos: < 1,8 meqO₂/kg Pesticidas: dentro de los límites establecidos por la legislación italiana y europea vigente. Cuerpos extraños: ausentes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y modificaciones posteriores.

Producto microbiológicamente estable: sin variaciones tras incubación a 37 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas).

Carga bacteriana total: < 10 000 UFC/1 g

Bacterias lácticas mesófilas: < 100 UFC/1 g

Bacillus cereus: < 100 UFC/1 g

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g

Energía: 2443 kJ / 584 kcal

Grasas: 62 g

– de los cuales ácidos grasos

saturados: 8,8 g Hidratos de carbono:

3,8 g

– de los cuales azúcares:

2,9 g Proteínas: 1,5 g

Sal: 3,5 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1999/2 de 22 de febrero de 1999

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 852/2004