

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	03-248 PESTO ROJO MEDITERRÁNEO Condimento a base de tomate en aceite de girasol
VIDA ÚTIL	36 meses a partir de la fecha de producción
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. Una vez abierto el envase, el producto debe conservarse en el frigorífico y consumirse en breve tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: tomates (48 %), aceite de girasol, agua, concentrado doble de tomate (6 %), sal, piñones (2,5 %), aceite de oliva (2,3 %), albahaca (2 %), azúcar, corrector de acidez: E330, hierbas aromáticas, antioxidante: E300.

Directivas CE 2003/89 y 2006/142 y sus modificaciones y adiciones. - El producto no contiene alérgenos.

El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG según los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03. No contiene sustancias ionizadas ni irradiadas.

Reglamento UE 775/2018 - Origen del ingrediente principal (tomate): UE – no UE.

Peso neto	520 g
Envase primario	Tarro de vidrio de 580 ml con tapón de rosca, conforme al Reglamento (CE) n.º 1935/04 y sus modificaciones y adiciones.
Código de reciclaje	Tapón: [FE40] - Metal / Tarro de vidrio [GL70] - Vidrio
Envase secundario	Cartón: [PAP20] - Papel
Paletización	Unidades por caja: 6 – Cajas por capa: 16 – Tarros por palé: 768
Dimensiones de la caja	295 x 210 x 140 h (mm)
Dimensiones del palé	80 x 120 x 140 h (cm)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: rojo oscuro típico de los tomates secos.

Sabor y aroma: sabor intenso de los tomates secos perfectamente equilibrado con una mezcla de especias mediterráneas.

Aspecto y textura: crema finamente triturada, sin grumos ni sedimentos.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: $4,10 \pm 0,2$ - NaCl (%): $2,7 \% \pm 0,3$ - $A_w \leq 0,94$

Vacuidad: < 25 mmHg

Prueba de ranciedad (Kreiss): negativo

Pesticidas: dentro de los límites de 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 15 días de incubación a 32 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado. Carga bacteriana mesófila: < 10 UFC/1 g

Bacterias lácticas mesófilas: < 10 UFC/1 g

Estafilococos coagulasa-positivos: ausentes

Anaerobios sulfito-reductores: negativos

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100 G DE PRODUCTO

Energía: 1148 kJ / 278 kcal

Grasas: 28 g

- de los cuales ácidos grasos

saturados: 2,8 g Hidratos de carbono: 5,4

g

- de los cuales azúcares:

3,3 g Proteínas: 1,2 g

Sal: 2,7 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados según 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