

FICHA TÉCNICA

Código / Denominación comercial	03-274 / PESTO DE CÍTRICOS
VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de producción
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE LA LUZ Y DE FUENTES DE CALOR. Una vez abierto el envase, debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en breve tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: aceite de semillas de girasol, naranja (23 %), **almendras**, sal, ralladura de naranja (0,8 %), ralladura de limón (0,8 %), aromas naturales, corrector de acidez: E330.

Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores. – Alérgenos: el producto contiene almendras (frutos de cáscara). Puede contener pescado, otros frutos de cáscara, leche (incluida la lactosa).

Reglamento UE 828/2014 - Sin gluten.

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.

Reglamento UE 2018/775 – País de origen del ingrediente principal (cítricos): Italia

Envase primario	580 ml - Ø: 85 mm – h: 120 mm – Tarro de vidrio Código de reciclaje: tarro de vidrio (GL70 – vidrio) / tapón (C/FE91 – metal) [Decisión 97/129/CE]
Peso bruto del envase	~ 760 g
Peso neto	500 g
Peso escurrido	--
Embalaje secundario	Paquete térmico - 265 x 175 x 130 h (mm)
Paletización	Botes/paquete: 6 - Paquetes/capa: 16 – Capas/palé: 10 – Paquetes/palé: 160
Peso del paquete	~ 5 kg
Dimensiones del palé	~ 80 x 120 x 140 (alt.) (cm)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: anaranjado.

Sabor y aroma: intenso y persistente, típico de los cítricos presentes.

Aspecto y textura: preparación típica siciliana elaborada exclusivamente con ingredientes naturales. Nota: el producto está sujeto a una separación natural del aceite.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: < 4,5

NaCl (%): 1,5 % ± 0,2

Prueba de ranciedad (Kreiss): negativo Peróxidos:

< 1,8 meqO₂/kg

Pesticidas: dentro de los límites de la legislación italiana y europea vigente.

Cuerpos extraños: ausentes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reglamento (CE) n.º 2073/2005 - Reglamento (CE) n.º 1441/2007 y sus modificaciones y adiciones.

Producto microbiológicamente estable: sin variaciones tras incubación durante 15 días a 37 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas). Producto pasteurizado. Carga bacteriana total: $<10^4$ UFC/g

Salmonella: ausente en 25 g

Levaduras y mohos: $<10^3$ UFC/1 g

Listeria monocytogenes: ausente en

25 g Aflatoxinas B1: < 8 ppb

Aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2): < 10 ppb

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO

Energía: 2333 kJ / 567 kcal

Grasas: 58 g

– de los cuales ácidos grasos

saturados: 7,6 g Hidratos de carbono:

3,2 g

– de los cuales azúcares:

2,7 g Proteínas: 5,5 g

Sal: 1,5 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