



www.gastronomiaambrosini.it e-mail: info@gastronomiaambrosini.it

di Raffo Andrea & C. s.n.c

Viale XX Settembre, 177 - 54033 AVENZA CARRARA (MS)

Tel. 0585 856216 - Fax 0585 856384

C. Fisc. e P.IVA 00585410459

SCHEDA PRODOTTO

Pesto alla Genovese “Il Veliero”

Data: 03/01/2022

Codice EAN: 8017954000095

Redatta da Gruppo H.A.C.C.P.

CARATTERISTICHE E PROPRIETA'

Ingredienti

Basilico Genovese DOP (40%), olio di semi di girasole, [formaggio stagionato, formaggio Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio)], **noci**, **burro**, formaggio Pecorino Romano DOP (**latte** di pecora, caglio, sale), olio extra vergine di oliva, **mandorle**, pinoli, aglio, sale, Antiossidante: E300.

Trattamenti subiti: Abbattimento della carica batterica della frutta a guscio mediante trattamento termico. Triturazione degli ingredienti, confezionamento, stoccaggio.

Struttura: semidensa – **Aw:** <0,87 – **PH:** 4,7

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Batterica Totale: < 100.000 UFC/gr, Escherichia coli: < 10 UFC/gr, Stafilococchi coagulasi positivi: <100 UFC/gr, Clostridi solfito riduttori : < 10 UFC/gr, Muffe: < 1000 UFC/gr, Lieviti: < 1000 UFC/gr, Listeria monocytogenes: Assente /25 gr, Salmonella spp.: Assente/25 gr

TEMPERATURA : 2° C.

SHELF LIFE: 60 giorni, dopo l'apertura consumare entro 10 giorni.

MODALITA' DI IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Materiale dei contenitori: PP (Polipropilene), formato da 1,6 Kg.

Dimensioni confezione: diametro 210 mm, altezza 90 mm.

Imballo: cartoni da da 4 oppure da 9 pezzi cadauno.

Dimensioni cartone: lunghezza 660 mm, larghezza 235 mm, altezza 205 mm.

ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal regolamento (UE) N. 1169/2011 e successive modifiche. Le etichette riportano: la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti, le modalità di conservazione (temperatura), la data di scadenza, il peso netto, il lotto di produzione, il codice EAN ed i valori nutrizionali.

CONTROLLI SPECIALI PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature inferiori a +4°C.

DESTINAZIONE D'USO

Target: genere di largo consumo.

Punti vendita: cash and carry, supermercati, alimentari, bar, ristorazione collettiva.