CONSERVE BONETTO S.R.L
Domicilio fiscale e sede operativa: **Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)**
C.F. e P.IVA: 04457530246 Tel. 0444 660805 www.conservebonetto.com info@conservebonetto.com

SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

PESTO ALLA GENOVESE

CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	SUGGEN1OV05
Codice EAN	8001178004755
Formato	vaso vetro 580 ml
Peso netto	510 g
Nome legale	PREPARATO GASTRONOMICO A BASE DI BASILICO
Lista degli ingredienti	Basilico 35%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, **anacardi**, formaggio Grana Padano DOP [**latte**, sale, caglio (contiene lisozima da albume d'**uovo**)], fecola di patate, zucchero, sale, aglio, pinoli, antiossidante: acido ascorbico (E300), correttore di acidità: acido lattico (E270). *Può contenere tracce di arachidi.*
Origine ingrediente primario	UE
Claims	senza glutine
Processo di conservazione	pastorizzazione
TMC	36 mesi dalla data di produzione → giorno mese anno → impresso sul coperchio
Lotto di produzione	L+giorno giuliano+lettera identificativa anno di produzione → impresso sul coperchio
Processo di produzione	Le materie prime arrivano nello stabilimento di produzione. Gli anacardi vengono macinati e poi miscelati con il basilico tritato, l'olio vegetale di semi di girasole, olio di oliva, i formaggi stagionati e gli aromi fino a ottenere un composto omogeneo. Il prodotto così ottenuto viene confezionato nelle appositi vasi di vetro, che successivamente subiscono i processi di incapsulatura twist-off, pastorizzazione, etichettatura ed imballaggio.

.

CARATTERISTICHE CONFEZIONE

Descrizione	vaso in vetro CEE STD 580		
Misure	altezza: 121 mm	diametro: 90 mm	imboccatura: twist-off 82 mm
Etichetta:	denominazione del prodotto stampata sull'etichetta applica sul vaso		

CARATTERISTICHE IMBALLO

Descrizione	termopack con vassoio in cartone 290x185x125 mm
Numero confezioni	6 pezzi per imballo
Peso complessivo imballo	5 kg

CARATTERISTICHE PALLET

Descrizione pallet	EPAL		
Numero imballi per strato	16	Numero imballi per pallet	160
Numero strati per pallet	10	Peso complessivo pallet	825 kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1864 kJ / 453 kcal
Grassi	46.9 g
- di cui acidi grassi saturi	5.8 g
Carboidrati	5.2 g
- di cui zuccheri	3.0 g
Fibre	0.7 g
Proteine	2.2 g
Sale	2.0 g

CONSERVE BONETTO S.R.L
Domicilio fiscale e sede operativa: **Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)**
C.F. e P.IVA: 04457530246 Tel. 0444 660805 www.conservebonetto.com info@conservebonetto.com

SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

PESTO ALLA GENOVESE

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE E ORGANOLETTICHE

Colore	caratteristico del pesto alla genovese
Odore	gradevole
Sapore	delicato
Consistenza	caratteristico del pesto alla genovese
pH	4.0 ± 0.2
Salinità %	2.0 ± 0.2
Pesticidi	nei limiti di legge
Metalli pesanti	nei limiti di legge
OGM	assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37 °C (caratteristiche microbiologiche chimico - fisiche e organolettiche invariate).

Carica mesofila totale	<1000 UFC/g
Muffe	<100 UFC/g
Lieviti	<100 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	<10 UFC/g
Listeria monocytogense	Assente/25 g

CONSIGLI UTILIZZAZIONE – CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 7 giorni. Nel caso in cui la capsula dovesse risultare gonfia non utilizzare il prodotto e rendere al fornitore.

PIANO DI CONTROLLO

Materie prime	controllo visivo della qualità delle materie prime al momento dell'arrivo; controllo visivo della presenza di corpi estranei; controllo strumentale del pH.
Prodotto finito	controllo della marcatura e della chiusura delle confezioni; controllo del tempo e della temperatura di pastorizzazione; controllo finale visivo sul prodotto una volta imballato.

INDICE DELLE REVISIONI

Data	n. rev.	Natura della modifica	Redatto RQ	Approvato DIR
01/2025	04	Revisione		

CONSERVE BONETTO S.R.L
Domicilio fiscale e sede operativa: **Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)**
C.F. e P.IVA: 04457530246 Tel. 0444 660805 www.conservebonetto.com info@conservebonetto.com

Dichiarazione allergeni

Riferimenti normativi: Regolamento EU nr. 1169/2011 allegato II: lista sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

	L'allergene è presente nel prodotto?		L'allergene è presente nella stessa linea produttiva?		L'allergene è presente nello stabilimento?		Sono possibili fenomeni di carry over e/o cross contamination?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	X		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova	X		X		X			X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	X		X		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	X		X			X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		X		X			X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	X		X		X			X
Sedano e prodotti a base di sedano		X	X		X			X
Senape e prodotti a base di senape		X		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X		X		X
Anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 ppm (mg/kg oppure mg/l) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro espressi come SO_2		X		X	X			X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X		X		X