

GRUPPO
FINI**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**
TECHNICAL DATA SHEETSTP 153
Ed.0 - 09/02/2024
GRUPPO FINI S.p.A.
Via Confine 1583
41017 Ravarino (Mo)

Prodotto: <i>Item:</i>	PP153 PESTO ROSSO <i>PESTO SAUCE WITH TOMATO</i>	Peso netto g Net weight g	190
CODICE EAN <i>EAN code</i>	8005360001539	CODICE ITF <i>ITF code</i>	28005360001533
Descrizione: <i>Description:</i>	Condimento ricco per la pasta a base di pomodoro e pomodori essiccati e pinoli con formaggio Pecorino Romano DOP e ricotta, confezionato in vaso di vetro con capsula di sicurezza "twist off". Prodotto in Italia. Senza glutine. <i>Original Italian pasta sauces based on tomato and sundried tomatoes with ricotta and Pecorino Romano PDO cheese, packed in glass jar with twist-off safety capsule. Made in Italy. Gluten free.</i>		
Shelf life da produzione: <i>Shelf- life from production date:</i>	30 mesi (a fine mese di produzione) <i>30 months (at the end of the month of production)</i>		
Ingredienti caratterizzanti <i>Ingredients:</i>	Doppio concentrato di pomodoro 23%, olio di semi di girasole 20%, acqua, pomodori secchi 9%, basilico 6%, ricotta (siero di latte, crema di latte) 6%, anacardi 6%, olio extra vergine di oliva 3%, Pecorino Romano DOP (contiene latte di pecora) 2%, pinoli 1.9%, aglio, sale, zucchero, aroma naturale di basilico, acidificante: acido lattico. <i>Tomato paste 23%, sunflower seed oil 20%, water, dried tomatoes 9%, basil 6%, ricotta (whey, cream of milk) 6%, cashews 6%, extra virgin olive oil 3%, Pecorino Romano PDO (contains milk) 2%, pine nuts 1.9%, garlic, salt, sugar, natural basil flavour, acidifying: lactic acid.</i>		
Allergeni (conformi alla dir. 2003/89/CE - dir. 2005/126/CE e al Reg. UE 1169/2011) <i>Allergens:</i>	Contiene: LATTE (ricotta, Pecorino Romano DOP), ANACARDI <i>Contains: MILK (ricotta CHEESE, Pecorino Romano PDO CHEESE), CASHEWS</i> Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche SEDANO, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, PESCE E MOLLUSCHI <i>Manufactured in a facility that also uses CELERY, SOY, TREE-NUTS, FISH, MOLLUSCS</i>		
Radiazioni ionizzanti (Directive 1999/2/EC and its amendments) <i>Ionizing radiation:</i>	I prodotti commercializzati o i loro componenti non sono soggetti a radiazioni ionizzanti <i>Neither the product nor its constituents have been subject to ionizing treatments</i>		
OGM (Reg.UE n° 1829/2003 e n° 1830/2003) <i>GMO</i>	Il prodotto non contiene ingredienti / additivi derivanti da OGM <i>Absent neither in product nor in its constituents</i>		

Parametri rilevanti / Parameters**Valore / Values**

	Valore energetico - Energy	1232 kJ/ 298 kcal
Valori nutrizionali medi per 100g <i>Average nutritional values per 100g</i>	Grassi - Fat	26g
	di cui saturi - of which saturated	3,7g
	Carboidrati - Carbohydrates	10g
	di cui zuccheri - of which sugars	7,4g
	Fibre - Fibre	4,2g
	Proteine - Protein	3,9g
	Sale - Salt	1,5g
Caratteristiche chimico - fisiche <i>Chemical-physical parameters</i>	pH	4,2 ± 0,1
	Vuoto - Vacuum	>0,2 bar
	Sale (g/100g NaCl) - Salt (g/100g NaCl)	1,5 ± 0,5
	Acidità (g/100g acido citrico monoidrato) - Acidity (g/100g citric monohydrate acid)	0,8 ± 0,2
	Residui di metalli pesanti e aflatossine <i>Heavy metals and aflatoxins</i>	in accordo con il Regolamento UE n° 2023/519 e successivi aggiornamenti <i>in accordance with European Reg. n° 2023/519</i>
Conservanti e coloranti <i>Preservatives and colouring</i>	Assenza <i>Absent</i>	

Preparazione: AQ

Approvazione: AQ e RD

GRUPPO
FINI**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**
TECHNICAL DATA SHEETSTP 153
Ed.0 - 09/02/2024
GRUPPO FINI S.p.A.
Via Confine 1583
41017 Ravarino (Mo)

Caratteristiche microbiologiche	Parametro - Parameter	Std	Max
Microbial parameters Il prodotto è esente da contaminazioni di microrganismi patogeni <i>The product is shelf stable and free of pathogenic micro organisms</i>	Clostridi produttori di tossine botuliniche <i>Clostridia producing Botulyn toxins</i>	Assenti/ absent	
	Tossine botuliniche <i>Botulinum toxin</i>	Non rilevabili / undetectable	/
	Anaerobi solfito riduttori <i>Sulphite reducing anaerobes</i>	≤ 10	100
	Clostridium perfringens	≤ 10	100
	Prova di stabilità 33°C per 14 gg <i>Stability test 33°C / 14 dd</i>	Negativa (max CBT dopo incubazione 100 volte superiore alla CBT iniziale (ISS)) <i>Negative</i>	50
Aspetto: <i>Taste:</i>	Condimento denso con pezzi di anacardi e pinoli. <i>Dense with pieces of cashews and pine nuts</i>		
Odore: <i>Flavor:</i>	Caratteristico <i>Characteristic</i>		
Sapore: <i>Taste:</i>	Intenso di pomodoro e formaggi. <i>Characteristic and intense of dry tomatoes and cheese</i>		
Consistenza: <i>Consistency:</i>	Densa e cremoso <i>Dense and creamy</i>		
Condizioni di conservazione: <i>Storage conditions:</i>	A temperatura ambiente in un luogo pulito, fresco e asciutto. <i>At room temperature in a clean, cool and dry place.</i>		
Istruzioni per il consumo: <i>Instructions for consumption:</i>	Consumare senza ulteriore cottura. <i>Consume without further cooking.</i>		
Conservazione dopo l'apertura: <i>Storage after opening:</i>	Dopo l'apertura conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro breve tempo. <i>After opening, keep in the fridge at +4°C and consume withing short time.</i>		
Packaging			
Confezionamento primario: <i>Primary packaging:</i>	Vaso di vetro (212ml) con capsula metallica "tovaglia rossa". Diametro 57 mm, altezza 109 mm, capsula TO 53 <i>Glass jars (212ml) with metallic "red" cap: diameter 57 mm, height 109 mm, cap diameter TO 53</i>	peso lordo vaso (g) <i>jar gross weight (g)</i>	317
Etichetta: <i>Label:</i>	In carta e colla (80 g/m2 - max 6 colori) , dimension max:150x57mm. Conforme per testi, colori e dimensioni. Corretta apposizione sui vasi. Sulla capsula vengono stampate in ink-jet le seguenti informazioni: lotto + TMC <i>Colourful printed label (80 g/m2 – max 6 colors), dimension max:150x57mm. Compliant for texts, colors and sizes. Correct affixing to the jars. The following information must be ink-jet printed on the caps: lot number + BBE</i>		
Packaging secondario: <i>Secondary packaging:</i>	vasi per fardello termoretrato dimensioni (hx Lx l) cm 12 jars/shinkwrappe dimension (hxWxw) cm d plastic tray	peso lordo fardello(kg) <i>Tray gross weight (kg)</i>	3,8
Euro Pallet 80x120cm:	fardelli per stratostrati/pallet trays/layer-layers / pallet. 20 x 8	Altezza totale (compreso pallet) (cm) <i>Total height (included pallet) (cm)</i>	103
		peso totale (compreso pallet) (kg) <i>total gross weight (included pallet) (kg)</i>	636
Certificazioni di Qualità / Certificates of Approval	International Food Standard (IFS) – higher level Global Food Standard (BRC) –A A level		

Preparazione: AQ

Approvazione: AQ e RD