AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 24 Rev. 01 Data:20/02/2024
I PESTI	PRODOTTO: **PESTO ALLA SICILIANA** PRODUCT: **SICILIAN PESTO**	

NOME LEGALE LEGAL NAME	Pesto alla siciliana *Sicilian pesto*	
DESCRIZIONE DELPRODOTTO *DESCRIPTION OF THE PRODUCT*	Pesto a base di pomodoro ciliegino e basilico. *Pesto of cherry tomato and basil.*	
INGREDIENTI *INGREDIENTS*	Pomodoro ciliegino essiccato (45%), olio di semi di girasole, basilico (15%), sale, peperoncino, aglio. Acidificante: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico. *Dried cherry tomato (45%), sunflower oil, basil (15%), salt, hot pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid.*	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSIS*	3,5 <pH< 4,5	aw< 0,98
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Anaerobi solfito-riduttori Batteri lattici mesofili Enterobatteri E.coli Lieviti e muffe	*MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS* Sulphite-reducing anaerobes Mesophilic lactic acid bacteria Enterobacteria E.coli Yeasts and Moulds	UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 10^3 UFC/g
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g Valore energetico Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	*NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g* Energy value Fat of which saturates Carbohydrate of which Sugars Fibers Proteins Salt	KJ/Kcal 1570 KJ - 381 Kcal 38 g 4,5 g 4,7 g 3,7 g 4,6 g 2,2 g 5,2 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso con sfumature verdi tipiche del basilico. Sapore: tipico del pomodoro, con leggero retrogusto di basilico e aglio. Odore: tipico del basilico speziato, con leggeri sentori di aglio	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 24
		Rev. 01
		Data:20/02/2024
I PESTI	PRODOTTO: **PESTO ALLA SICILIANA** PRODUCT: **SICILIAN PESTO**	

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	*Colour: red with green nuances typical of basil.* *Taste: typical of cherry tomato, with a slight hint of basil and garlic.* *Smell: typical of spicy basil, with light garlic hint.*
TIPO DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Vedi scheda logistica allegata See attached logistic sheet
DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO PROCESS DESCRIPTION AND PRODUCT CHARACTERISTICS	Cernita, depicciolatura, calibratura, lavaggio, risciacquo, taglio, salatura, essiccazione in forno ventilato, triturazione, aggiunta di spezie ed olio di semi di girasole, riempimento, pastorizzazione, lavaggio confezioni ed asciugatura tramite getto d'aria, etichettatura, imballaggio secondario, pallettizzazione, stoccaggio, spedizione. *Selection of raw material, clearing off petioles, gauging, washing, rinsing, cutting, salting, drying in ventilated oven, grinding, adding of spices and sunflower oil, packing, pasteurization, washing of packages and drying by air jet, labeling, secondary packaging, palletizing, storage, shipping.*
SHELF LIFE	24 mesi / 24months
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO *STORAGE CONDITIONS*	Conservare a temperatura ambiente (< 27 ° C), in un luogo asciutto, al riparo dall'esposizione diretta a fonti di luce e calore. *Store in cool and dry place.*
INDICAZIONI *INSTRUCTIONS*	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 7 giorni. *After opening keep refrigerated and consume within 7 days*

ELABORATO DA RQ	APPROVATO DA DIR