AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 23
		Rev. 01
		Data:20/02/2024
I PESTI	PRODOTTO: **PESTO AL BASILICO** PRODUCT: **BASIL PESTO**	

NOME LEGALE LEGAL NAME	Pesto di basilico *Basil pesto*	
DESCRIZIONE DELPRODOTTO *DESCRIPTION OF THE PRODUCT*	Pesto di basilico lievemente speziato e aromatizzato. *Basil pesto slightly spicy and flavoured.*	
INGREDIENTI *INGREDIENTS*	Basilico (45%), olio di oliva, olio di semi di girasole, sale marino, **anacardi, noci,** pinoli**, Parmigiano Reggiano (latte vaccino**, sale, caglio) aglio, aceto di vino, amido di mais, aromi, Acidificante: acido citrico, acido lattico. *Basil (45%), olive oil, sunflower oil, marine salt, **cashews, walnuts,** pine nuts**, Parmigiano Reggiano (**cow's **milk**, salt, animal rennet), garlic, wine vinegar, cornstarch, aromas. Acidity regulator: citric acid, lactic acid.*	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSIS*	3,5<pH< 4,5	aw< 0,93
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 1802 KJ - 438 Kcal 46 g 5,3 g 3,5 g 2,9 g <0,5 g 2,5 g 3,4 g
	Colore: verde intenso tipico del basilico.	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 23
		Rev. 01
		Data:20/02/2024
I PESTI	PRODOTTO: **PESTO AL BASILICO** PRODUCT: **BASIL PESTO**	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*	intenso e caratteristico del basilico fresco, variamente speziato. Odore: bouquetspeziato e intenso *Colour: intensive green typical of basil.* *Taste: intensive and characteristic of fresh basil, spicy.* *Smell: spicy and intensive bouquet.*
TIPO DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Vedi scheda logistica allegata See attached logistic sheet
DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO *PROCESS DESCRIPTION AND PRODUCT CHARACTERISTICS*	Cernita materia prima, lavaggio, estrazione dell'acqua di vegetazione dal basilico, triturazione, miscelazione con l'aggiunta degli altri prodotti. Confezionamento in vasi o secchielli, pastorizzazione, lavaggio confezioni ed asciugatura tramite getto d'aria, etichettatura, imballaggio secondario (cartoni) e terziario (pallet), stoccaggio, distribuzione. *Selection of raw material, washing, water extraction, trituration, mixing with other ingredients. Packaging in trays or, pasteurization washing of packages and drying by air jet, labeling, secondary packaging (card board) and tertiary (pallet), storage, distributing.*
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