

SCHEDA TECNICA /Technical Product Specifications									
ALIFOOD									
PRODOTTO PRODUCT NAME		CODICE EAN EAN CODE		CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE		DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET	
PESTO IN POLVERE		8,01094E+12							
INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE			
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		Conservare in un luogo fresco e asciutto.			
0,04	6	2652	442	489					
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA			
Cartone doppio strato						24 mesi			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO			
Il Pesto liofilizzato può essere utilizzato come una salsa o come una polvere, è versatile ed innovativo.									
INGREDIENTI									
Basilico, Parmigiano Reggiano, sementi di pino, Pecorino sardo DOP, aglio.									
VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto					ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
UMIDITA'	5					CARICA MICROBICA COLIFORMI TOTALI	<1000		
SOSTANZA SECCA						COLIFORMI FECALI			
GRASSI	42					ESCHERICHIA COLI	<100		
PROTEINE	34					STAFILOCOCCO AUREUS			
CARBOIDRATI	4					SALMONELLA	Absent		
SALE (equivalente di sodio)	1,6					LISTERIA MONOCYTOGENE	<100		
Kcal	540					MUFFE E LIEVITI	<1000		
KJOULE	2240					BACILLUS CEREUS MICROBICA PLATE COUNT			
CENERI						NOTE TECNICHE			
PH									
NaCl									
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									
LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS			
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		Conserving in a fresh and dry place.			
0,07	6	2652	442	489					
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE			
Cardboard						24 months			
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME			
Freeze-dried product. It cn be used a sauce adding or in powder. It is versatile and innovative									
INGREDIENTS									
Parmigiano Reggano, pine seeds, POD fiore sardo, garlic.									
NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product					ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS			
MOISTURE	5					TOTAL MICROBIC CHARGE	0		
DRY MATTER						TOTAL COLIFORM	<1000		
FAT	42					FECAL COLIFORM			
PROTEIN	34					ESCHERICHIA COLI	<100		
CARBOHIDRATE	4					STAFILOCOCCUS AUREUS			
SALT (equivalent of SODIUM)	1,6					SALMONELLA	Absent		
Kcal	540					LISTERIA MONOCYTOGENE MOULD AND YEAST	<1000		
KJOULE	2240					BACILLUS CEREUS MICROBICA PLATE COUNT			
ASH CONTENT						TECHNICAL NOTES			
PH									
NaCl									
MINERALS									
FIBRE									