

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.				
0,4	6	2652	442	489						
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA				
Barattolo di vetro						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				
CENERI						MICROBICA PLATE COUNT				
PH						NOTE TECNICHE				
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.				
0,4	6	2652	442	489						
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE				
Glass jar						24 months				
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME				
Freeze-dried product. It can 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				
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				
KJOULE	2240					MOULD AND YEAST	<1000			
ASH CONTENT						BACILLUS CEREUS				
PH						MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES					
MINERALS										
FIBRE										