



**- QUALITY MANAGEMENT SYSTEM -  
SPECIFICA DI PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE AS400/AS400 CODE: tbc

PRODOTTO / PRODUCT TITLE

**PESTO AL BASILICO BIOLOGICO / ORGANIC BASIL PESTO**

1	NET WEIGHT / PESO NETTO	940 g (tbc)
2	DRAINED WEIGHT / PESO SGOCCIOLATO	n/a g
3	PESO per PORZIONE / SERVING SIZE	47 g
4	PORZIONI / SERVINGS	20 -

7	SHELF LIFE	24 (chiuso) mesi/months
8	SHELF LIFE DOPO APERTURA / ONCE OPENED	5 (in frigo) giorni/days

5a INGREDIENTI / ADDED INGREDIENTS		
No.	ELENCO / LIST	%
5.1	BASILICO BIOLOGICO / ORGANIC BASIL	46,0
5.2	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO / ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	
5.3	PECORINO ROMANO BIOLOGICO/ ORGANIC PECORINO ROMANO CHEESE	
	Latte di pecora / Ewe's Milk Sale / Salt Caglio / Rennet	
5.4	PINOLI BIOLOGICI / ORGANIC PINE KERNELS	
5.5	SALE/SALT	
5.5	AGLIO BIOLOGICO / ORGANIC GARLIC	

9 INFO NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFO				
No.	PARAMETRO / PARAMETER	PER 100 g	porz. / serving	
9.1	ENERGIA / ENERGY	kJ kcal	0 0	0 0
9.2	PROTEINE / PROTEIN	g	0,0	0,0
9.3	CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	g	0,0	0,0
9.4	di cui ZUCCHERI / of which SUGARS	g	0,0	0,0
9.5	GRASSI / FAT	g	0,0	0,0
9.6	di cui SATURI / of which SATURATES	g	0,0	0,0
9.7	FIBRE	g	0,0	0,0
9.8	SODIO / SODIUM	g	0,000	0,000

10 INFORMAZIONI "FREE FROM" / FREE FROM INFORMATION			
No.	ELENCO / LISTING	Y	N
10.1	FREE from CEREALI cont. GLUTINE e derivati / CEREALS cont. GLUTEN & prod.thereof	X	
10.2	FREE from CROSTACEI & prodotti a base di - / CRUSTACEANS & products thereof	X	
10.3	FREE from UOVA & prodotti a base di - / EGG & products thereof	X	
10.4	FREE from PESCE & prodotti a base di - / FISH & products thereof	X	
10.5	FREE from ARACHIDI & prodotti a base di - / PEANUTS & products thereof	X	
10.6	FREE from SOYA & prodotti a base di - / SOYA & products thereof	X	
10.7	FREE from LATTE & prod. a base di -, incl. LATTOSIO / MILK & pr.thereof, incl. LACTOSE		X
10.8	FREE from NOCI (frutta a guscio) & prodotti a base di - / NUTS & products thereof	X	
10.9	FREE from SEDANO & prodotti a base di - / CELERY & products thereof	X	
10.10	FREE from SENAPE & prodotti a base di - / MUSTARD & products thereof	X	
10.11	FREE from SEMI di SESAMO & prodotti a base di - / SESAME SEEDS & products thereof	X	
10.12	FREE from SO2 & SOLFITI >10 ppm / SO2 & SULPHITES >10 ppm	X	
10.13	FREE from LUPINO & prodotti a base di - / LUPIN & products thereof	X	
10.14	FREE from MOLLUSCHI & prodotti a base di - / MOLLUSCS & products thereof	X	
10.15	FREE from AROMI / FLAVOURINGS	X	
10.16	FREE from CONSERVANTI / PRESERVATIVES	X	
10.17	FREE from MONOSODIOGLUTAMMATO / MSG	X	
10.18	FREE from AGLIO / GARLIC		X
10.19	FREE from LIEVITO e/o ESTRATTO di LIEVITO / YEAST & YEAST EXTRACTS	X	
10.20	FREE from CAFFEINA / CAFFEINE	X	
10.21	FREE from PRODOTTI di ORIGINE ANIMALE / ANIMAL SOURCES		X
10.22	FREE from OGM / GMO	X	
10.23	IDONEO ai VEGETARIANI / SUITABLE for VEGETARIANS		X
10.24	IDONEO ai VEGANI / SUITABLE for VEGANS		X
10.25	IDONEO ai CELIACI / SUITABLE for CELIACS	X	

5b PROPOSTA DICHIARAZIONE INGREDIENTI su PACKAGING / PROPOSED INGREDIENT DECLARATION on PACKAGING	
1)	Basilico* 46%, Olio extra vergine di oliva*, Formaggio* (Pecorino Romano DOP),Pinoli,* Aglio*, Sale *Biologico
1)	Basil *46%, Extra virgin olive oil", Cheese* (Pecorino Romano PDO),Pine kernels*, Garlic", Salt *Organic

6 CONSIGLI per l'USO / COOKING & SERVING RECOMMENDATIONS	
MESCOLARE 2 CUCCHIAINI DI PRODOTTO ALLA PASTA COTTA E SCOLATA. SERVIRE CON PARMIGIANO APPENA GRATTOGGIATO. SIMPLY STIR 2 DESSERTSPOONS PER PERSON THROUGH HOT, DRAINED PASTA. SERVE WITH FRESHLY GRATED PARMESAN CHEESE.	

11 CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS ONCE OPENED	
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 5 GIORNI. REFRIGERATE AFTER OPENING AND USE PREFERABLY WITHIN 5 DAYS.	

12 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION	
PESTO PREPARATO CON BASILICO, FORMAGGIO E PINOLI. FORTE AROMA DI BASILICO, COLORE VERDE BRILLANTE CON VISIBILI FRAMMENTI DI FOGLIE PIÙ SCUERE E PEZZETTI DI PINOLI. TRADITIONAL ITALIAN SAUCE MADE WITH GROUND BASIL, CHEESE AND PINE KERNELS. STRONG BASIL FLAVOUR, CHARACTERISTICAL GREEN COLOUR WITH VISIBLE DARKER LEAVES AND PINE PARTICLES.	

13 PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL & PHYSICAL PARAMETERS		
13.1	pH	n/a
13.2	aW	n/a
13.3	Sale / Salt	2,00 - 3,00%
13.4	Trattamento termico	prodotto commercialmente sterile
13.5	Vuoto / Vacuum	100 - 700 mbar
13.6	Pesticidi / Pesticides	entro limiti europei / within EU limits
13.7	Metalli Pesanti / Heavy Metals	entro limiti europei / within EU limits
13.8	Controllo Metrologico / Checkweight	secondo legislazione in vigore / according to average weight legislation

14 PARAMETRI MICROBIOLOGICI STANDARD / MICROBIOLOGICAL STANDARDS		
14.1	Lieviti / Yeasts	n/a - Le confezioni alle prove di stabilità risultano commercialmente stabili.
14.2	Muffe / Moulds	n/a - Product to be commercially sterile
14.3	Lactobacilli	

EMESSO DA / ISSUED BY	DATA / DATE
NPD	08/06/2012

APPROVATO DA / APPROVED BY	DATA / DATE
QEA / QAE	08/06/2012