

LINEA BIFFI

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N° 12
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	20 Luglio 2021

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Pesto classico non pastorizzato
DENOMINAZIONE LEGALE	Pesto classico
Cod. art	BS12761

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
BASILICO	22 %
ANACARDI	
FORMAGGIO GRANA PADANO DOP (latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uovo)	
SALE	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3 %
PINOLI	
FIBRA VEGETALE	
AGLIO DISIDRATATO	0,15%
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
ANTIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO	
CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO	
PUO' CONTENERE ARACHIDI E ALTRA FRUTTA A GUSCIO .	
PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI GUSCIO	

NOTE	SENZA GLUTINE	NON SALARE L'ACQUA DI COTTURA
L'OLIO IN SUPERFICIE MANTIENE L'AROMA		

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2350 kJ / 570 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	57 g	di cui acidi grassi saturi	7,3 g
CARBOIDRATI	7,7 g	di cui zuccheri	1,4 g
PROTEINE	5,9 g	SALE	3 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	16,00 - 23,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,35 - 0,55 %	
CLORURO DI SODIO	2,90 - 3,50 %	
PH	4,30 - 4,70 %	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	< 50.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	< 1.000 u.f.c./gr	
MUFFE	< 500 u.f.c./gr	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c/g	
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	VERDE INTENSO
CONSISTENZA	TIPICA, CON LEGGERA SEPARAZIONE DI OLIO IN SUPERFICIE
SAPORE	ACCENTUATO DI BASILICO E FORMAGGIO
ODORE	TIPICO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO	
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.	
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 15 GIORNI.	