

LINEA BIFFI BIOLOGICO

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 7

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

26 Aprile 2021

| | |
|---------------------------------|--|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | Pesto Classico non pastorizzato biologico |
| DENOMINAZIONE LEGALE | Pesto Classico biologico |
| Cod. art | BS12763 |

| COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI | QUID |
|---|-------------|
| OLIO DI SEMI DI GIRASOLE* | |
| ANACARDI* | |
| BASILICO* | 20% |
| OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA* | |
| FORMAGGIO GRANA PADANO DOP* (latte* , sale, caglio) | |
| SALE | |
| FIOCCHI DI PATATE* | |
| LATTE IN POLVERE* | |
| AGLIO DISIDRATATO* | |
| CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO | |
| ANTIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO | |
| PUO' CONTENERE ARACHIDI , ALTRA FRUTTA A GUSCIO E UOVA . PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI GUSCIO. | |
| * DA AGRICOLTURA BIOLOGICA Prodotto, controllato e certificato da Bioagricert s.r.l. Organismo di controllo autorizzato da MiPAAF IT BIO 007 – AGRICOLTURA UE/NON UE - operatore controllato n° B14C | |

| | | | |
|---|----------------------|------------------|--|
| NOTE | SENZA GLUTINE | BIOLOGICO | ESALTA IL GUSTO SALANDO POCO L'ACQUA DI COTTURA |
| LAVORATO A FREDDO, SECONDO TRADIZIONE - L'OLIO IN SUPERFICIE MANTIENE L'AROMA | | | |

| DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto) | | | |
|--|--------------------|----------------------------|-------|
| VALORE ENERGETICO | 2385 kJ / 578 kcal | Fibre | |
| GRASSI TOTALI | 57 g | di cui acidi grassi saturi | 7,4 g |
| CARBOIDRATI | 8,3 g | di cui zuccheri | 0,2 g |
| PROTEINE | 7 g | SALE | 2,9 g |

| CARATTERISTICHE CHIMICHE | |
|---------------------------------|-----------------|
| UMIDITA' | 16,00 - 23,00 % |
| ACIDITA' ACETICA | 0,30 - 0,60 % |
| CLORURO DI SODIO | 3,00 - 3,50 % |
| PH | 4,20 - 4,60 |

| CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE | |
|--|----------------------|
| CARICA MESOFILA TOTALE | < 10.000 u.f.c/g |
| LIEVITI | < 1.000 u.f.c/g |
| MUFFE | < 500 u.f.c/g |
| ENTEROBATTERIACEE | < 100 u.f.c/g |
| SALMONELLA | Assente in 25 grammi |

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|---------------------------------------|---|
| COLORE | VERDE BRILLANTE |
| CONSISTENZA | SEMIOMOGENEA, CREMOSA CON LEGGERA SEPARAZIONE DI OLIO |
| SAPORE | TIPICO DI BASILICO FRESCO E FORMAGGIO, CON LEGGERA NOTA AGLIO |
| ODORE | TIPICO DI BASILICO FRESCO |

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

Questo documento è di proprietà di Formec Biffi S.p.A. Ogni pubblicazione, divulgazione e riproduzione o cessione dei contenuti a terzi, è espressamente vietata.