

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SPECIFICATION

Codice Articolo Item Number	PSFG0100	
Categoria Prodotto	PESTI	
Product's Category	PESTO SAUCE	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Pesto di Carciofi	
PRODUCT'S DENOMINATION	Artichokes Pesto	
Peso netto Net weight	100 g	
Peso Sgocciolato Drained Weight	NA	
Ingredienti	carciofi (47,7%), olio di oliva, MANDORLE (5,5%), Parmigiano Reggiano (LATTE di vacca, sale, caglio) (2,7%), olio extra vergine di oliva, basilico fresco, sale integrale, succo di limone, aglio, pepe nero.	
Ingredients	artichokes (47,7%), olive oil, ALMONDS (5,5%), Parmigiano Reggiano Cheese (cow's MILK , salt, rennet) (2,7%), extra virgin olive oil, basil, unrefined seasalt, lemon juice, garlic, black pepper.	
pH	< 4,5 "MFHPB - 03"	
Aw	< 0,99 "ISO 21807"	
Note tecniche Technical notes	Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti / The product has been not treated with ionizing radiation. Lavorazione eseguita in osservanza al piano di H.A.C.C.P. Processing performed in accordance to the H.A.C.C.P. plan	
Pesticidi Pesticides	Prodotti conformi per i pesticidi entro i limiti imposti dal Regolamento CE 396/2005. Products compliant for pesticides within the limits imposed by the Regulations (EC) No.396/2005.	
O.G.M.	Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003. The product is not derived from genetically modified organisms within the meaning of Regulations (EC) No. 1829/2003 and No. 1830/2003.	
Metalli Pesanti Heavy Metal Residuals	Il prodotto è conforme al Regolamento (CE) n.629/2008 del 2 luglio 2008. complies with Regulation (EC) No. 629/2008 of 2 July 2008. ppm; Hg =< 0,1 ppm".	The product "Pb =< 3 ppm; Cd =< 1
Caratteristiche Microbiologiche Microbiological Characteristics	Batteri Anaerobi solfito riduttori / Sulphite reducing anaerobes <10 ufc/g "ISO 15213"	
	<i>Clostridium perfringens</i> : <10 ufc/g "ISO 7937"	
	Lieviti e Muffe - Yeast and Mould: < 10 ufc/g ISO 21527:2-2008	
	<i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g "ISO 6579"	
	<i>Listeria monocytogenes</i> UNI EN Iso 11290 - 1:2005 Assenti / Absent in 25 g	
	<i>Escherichia coli</i> Beta -glucuronidasi positivi : assente < 10 ufc/g ISO 16649-2: 2010	
	Clostridi produttori di tossine botuliniche - <i>Clostridi</i> producers of botulinum toxins: Assenti / Absent in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	
	Bacillus cerrus presunto metodo ISO 7932; <10ufc/g	
Micotossine - Mycotoxins	Aflatoossine Rotali / Total aflatoxins < 10 ppb "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"	
	Aflatoossina B1 / Aflatoxin B1 < 5 ppb "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"	
	Ocratossina A / Ochratoxin A < 15 µg/kg "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"	
Caratteristiche Organolettiche Sensory characteristics	Colore, odore e sapore: Caratteristico "rilevazione organolettica" Color, smell and taste: Characteristic "organoleptic detection".	
Filth Test	Assenti insetti e loro parti Decreto Ministeriale 12/01/1999 / Absent insects and parts Ministerial Decree 12/01/1999.	
Radioattività Radioactivity	Prodotto conforme ai limiti stabiliti dal Reg. Ce 1048/2009 di 600 Bq/kg Product compliant with limits imposed by Regulation (CE) No. 1048/2009 of 600 Bq/kg.	
Dichiarazione Allergeni Allergens declaration	Negli ingredienti che costituiscono la materia prima sono presenti allergeni presenti nell'allegato II del Reg. CE No. 1169/11. In the ingredients that form the raw material are allergens in Annex II of Regulations (EC) No. 1169/11. X si/yes no - se "si" specificare quali / if "yes" specify which MANDORLE/ALMONDS; LATTE/MILK .	



Rev. 00 del 02/07/2020

Copia conforme all'originale, valida anche se non firmata. / True and faithful copy of the original, valid even if it's not signed.

Trentin Società Agricola Srl
Direzione Tecnica / Technical Management

Dichiarazione Nutrizionale Nutrition Declaration	Per 100 g	
Codice Articolo / Item Number	PSFG0100	
Categoria Prodotto	PESTI	
Product's Category	PESTO SAUCE	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Pesto di Carciofi	
PRODUCT'S DENOMINATION	Artichokes Pesto	
Peso netto / Net weight	100 g	
Porzione / Serving Size	60 g (1/4 cup)	
Numero di Porzioni / Servings Per Container	About 2	
Energia / Energy (kJ)	1743	
Energia / Energy (kcal)	423	
GRASSI TOTALI / TOTAL FAT (g/100g)	44,0	
di cui Acidi Grassi Saturi / of which saturates (g/100g)	7,2	
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE Disponibili (g/100 g)	1,6	
di cui Zuccheri / of which sugars (g/100g)	1,3	
PROTEINE/ PROTEIN (g/100g)	3,5	
SALE / SALT (g/100g)	1,2	
Zucchero aggiunto / added sugar (g)	0,0	
di cui Acidi Grassi Trans / of which trans (g/100g)	0,0	
FIBRA / FIBER (g/100g)	3,4	
VITAMINA A / VITAMIN A (mcg)	30,4	
VITAMINA C / VITAMIN C (mg)	6,4	
VITAMINA D / VITAMIN D (µg)	0,0	
CALCIO / CALCIUM (mg)	90,4	
POTASSIO / POTASSIUM (mg)	235,2	
FERRO / IRON (mg)	0,8	
COLESTEROLO / CHOLESTEROL mg	2,5	
I VALORI NUTRIZIONALI MEDI sono determinati tramite Certificato di Calcolo Emesso il 02/07/2020 AVERAGE NUTRITIONAL VALUES are determined through Calculation Certificate Issued on 02/07/2020		

Rev. 00 del 02/07/2020

Copia conforme all'originale, valida anche se non firmata. / True and faithful copy of the original, valid even if it's not signed.

Trentin Società Agricola Srl
Direzione Tecnica / Technical Management

Trentin Società Agricola Srl - S.P. 290 Km 1, Felling - T. S. Giovanni - 73059 Ugento (Lecce)
P.IVA 04431680752 - Tel./Fax +39 0833 555227 - Mobile +39 328 9303313
skype icontadini1 - www.icontadini.it