


### SCHEMA TECNICA - TECHNICAL SPECIFICATION


|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <b>Codice Articolo</b><br>Item Number                                     | PSCG0100  |  |  |
| <b>Categoria Prodotto</b>   | PESTI   |  |   |
| <b>Product's Category</b>   | PESTO   |  |   |
| <b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>   | Il Pesto dei Contadini  |  |   |
| <b>PRODUCT'S DENOMINATION</b>   | Country Style Pesto Sauce   |  |   |
| <b>Peso netto</b><br>Net weight   | 100 g   |  |   |
| <b>Peso Sgocciolato</b><br>Drained Weight                                 | NA  |  |   |
| <b>Ingredienti</b>  | olio di oliva, melanzane essiccate (12,6%), zucchine essiccate (12,6%), pomodori essiccati (12,6%), MANDORLE (6,5%), Parmigiano Reggiano (LATTE di vacca, sale, caglio) (6,5%), olio extra vergine di oliva, basilico, olive leccine, capperi, aglio, sale integrale, succo di limone, pepe nero.   |  |   |
| <b>Ingredients</b>  | olive oil, sundried eggplant (12,6%), sundried zucchini (12,6%), sundried tomatoes (12,6%), ALMONDS (6,5%), Parmigiano Reggiano Cheese (cow's MILK, salt, rennet) (6,5%), extra virgin olive oil, basil, leccine olives, capers, garlic, unrefined seasalt, lemon juice, black pepper.  |  |   |
| <b>pH</b>   | < 4,5 "MFHPB - 03"  |  |   |
| <b>Aw</b>   | < 0,99 "ISO 21807"  |  |   |
| <b>Note tecniche</b><br>Technical notes                                   | Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti / The product has been not treated with ionizing radiation.<br>Lavorazione eseguita in osservanza al piano di H.A.C.C.P.<br>Processing performed in accordance to the H.A.C.C.P. plan  |  |   |
| <b>Pesticidi</b><br>Pesticides  | Prodotti conformi per i pesticidi entro i limiti imposti dal Regolamento CE 396/2005.<br>Products compliant for pesticides within the limits imposed by the Regulations (EC) No.396/2005.   |  |   |
| <b>O.G.M.</b>   | Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.<br>The product is not derived from genetically modified organisms within the meaning of Regulations (EC) No. 1829/2003 and No. 1830/2003.   |  |   |
| <b>Metalli Pesanti</b><br>Heavy Metal Residuals                           | Il prodotto è conforme al Regolamento (CE) n.629/2008 del 2 luglio 2008.<br>complies with Regulation (EC) No. 629/2008 of 2 July 2008.<br>ppm; Hg =< 0,1 ppm".  |  | The product<br>"Pb =< 3 ppm; Cd =< 1  |
| <b>Caratteristiche Microbiologiche</b><br>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  |  |   |
| <b>Micotossine - Mycotoxins</b>   | Tossine botuliniche - Botulinum toxins: Non rilevabili / Not detectable in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444  |  |   |
|   | Aflatoossine Totali / Total aflatoxins < 10 ppb "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"  |  |   |
|   | Aflatoossina B1 / Aflatoxin B1 < 5 ppb "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"   |  |   |
| <b>Caratteristiche Organolettiche</b><br>Sensory characteristics          | Ocratossina A / Ochratoxin A < 15 µg/kg "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"  |  |   |
| <b>Filth Test</b>   | Colore, odore e sapore: Caratteristico "rilevazione organolettica"<br>Color, smell and taste: Characteristic "organoleptic detection".  |  |   |
| <b>Radioattività</b><br>Radioactivity                                     | Assenti insetti e loro parti Decreto Ministeriale 12/01/1999 / Absent insects and parts Ministerial Decree 12/01/1999.  |  |   |
| <b>Dichiarazione Allergeni</b><br>Allergens declaration                   | Prodotta conforme ai limiti stabiliti dal Reg. Ce 1048/2009 di 600 Bq/kg<br>Product compliant with limits imposed by Regulation (CE) No. 1048/2009 of 600 Bq/kg.  |  |   |
|   | 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.<br><b>X si/yes</b> no - se "si" specificare quali / if "yes" specify which <b>MANDORLE/ALMONDS; LATTE/MILK</b> . |  |   |

Rev. 01 del 01/04/2021

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

## SCHEDA TECNICA COMMERCIALE / COMMERCIAL DATA SHEET

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Codice Articolo / Item Number</b>  | PSCG0100                                     |  |
| <b>Categoria Prodotto</b>   | PESTI  |   |
| <b>Product's Category</b>   | PESTO SAUCE                                  |   |
| <b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>   | Il Pesto dei Contadini                       |   |
| <b>PRODUCT'S DENOMINATION</b>   | Country Style Pesto Sauce                    |   |
| <b>Peso netto / Net weight</b>  | 100 g  |   |
| <b>Caratteristiche imballaggio primario</b><br><i>Primary packaging features</i>                                  | Vaso/ Glass jars; capsula/ Screw cap (140 g) |   |
| <b>Dimensione imballo primario</b> (diametro x altezza) (mm)<br><i>Primary packaging</i> (diameter x height) (mm) | 66,1 x 57,2                                  |   |
| <b>Dimensione etichetta</b> (altezza x larghezza) (mm)<br><i>Label size</i> (height x width) (mm)                 | 30*205                                       |   |
| <b>Codice EAN (vaso) / EAN code (jar)</b>   | 8033891015121                                |   |

## INFORMAZIONI SCATOLA / BOX INFORMATION

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Numero pezzi imballaggio primario per scatola</b><br><i>Number of primary packaging pieces per box</i>          | 6             |
| <b>Dimensione scatola</b> (altezza X larghezza X profondità) (cm)<br><i>Box size</i> (height X width X depth) (cm) | 15,5x22,5x7   |
| <b>Peso scatola / Box weight</b>   | 1,6 Kg        |
| <b>Codice EAN Scatola: / Box EAN code</b>  | 8033891015138 |

## INFORMAZIONI PEDANA / PALLET INFORMATION

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Dimensioni pedana / Pallet size</b>       | 80x120x190 (cm) |
| <b>Scatole per strato / Boxes per layer</b>  | 21              |
| <b>Strati per pedana / Layers per pallet</b> | 25              |
| <b>Peso pedana / Pallet weight</b>           | 870 Kg          |


## NOTE TECNICHE / TECHNICAL NOTES

|   |   |
|---|---|
| I materiali utilizzati per il confezionamento che sono a contatto con la materia prima sono fabbricati con materiali idonei al contatto alimentare.<br><i>The materials used for the packaging that are in contact with the raw material are manufactured with materials suitable for food contact.</i> |   |
| La durata di Conservazione e il lotto sono indicati in etichetta / <i>The duration of Conservation and the batch are stated on the label</i><br>Da Consumarsi Preferibilmente entro il: GG/MM/AAAA - <i>Best before:</i> DD/MM/YYYY <span style="float: right;">Lotto: xxxxxx - Batch : xxxxxx</span>   |   |
| <b>Modalità di Conservazione</b><br><i>Keeping Modalities</i>   | Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore.<br><b>Dopo L'apertura:</b> Conservare in frigo a Temperatura minore di 4 ° C e consumare entro 3 giorni.<br><i>Store in a cool dry place away from light and heat.</i><br><b>Opening:</b> Store in a refrigerator to lower temperature of 4 ° C and use within 3 days. <span style="float: right;"><b>After</b></span> |
| <b>Durata Conservazione / Shelf Life</b>  | 24 mesi dal confezionamento / 24 months from packaging  |
| <b>Confezionato da / Packaged by</b>  | Trentin Società Agricola S.r.l., S.P. 290 km 1 Fellingine - T. S. Giovanni - 73059 Ugento (Le)  |

Rev. 01 del 01/04/2021

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

| <b>Dichiarazione Nutrizionale<br/>Nutrition Declaration</b>   | <b>Per 100 g</b>          |  |
|---|---------------------------|---|
| <b>Codice Articolo / Item Number</b>  | PSCG0100                  |   |
| <b>Categoria Prodotto</b>   | PESTI                     |   |
| <b>Product's Category</b>   | PESTO SAUCE               |   |
| <b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>   | Il Pesto dei Contadini    |   |
| <b>PRODUCT'S DENOMINATION</b>   | Country Style Pesto Sauce |   |
| <b>Peso netto / Net weight</b>  | 100 g                     |   |
| <b>Porzione / Serving Size</b>  | 60 g (1/4 cup)            |   |
| <b>Numero di Porzioni / Servings Per Container</b>  | About 2                   |   |
| <b>Energia / Energy (kJ)</b>  | 2093                      |   |
| <b>Energia / Energy (kcal)</b>  | 508                       |   |
| <b>GRASSI TOTALI / TOTAL FAT (g/100g)</b>   | 49                        |   |
| <b>di cui Acidi Grassi Saturi / of which saturates (g/100g)</b>                                     | 9                         |   |
| <b>CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE Disponibili (g/100 g)</b>   | 8                         |   |
| <b>di cui Zuccheri / of which sugars (g/100g)</b>   | 7                         |   |
| <b>PROTEINE/ PROTEIN (g/100g)</b>   | 6                         |   |
| <b>SALE / SALT (g/100g)</b>   | 1                         |   |
| <b>Zucchero aggiunto / added sugar (g)</b>  | 0                         |   |
| <b>di cui Acidi Grassi Trans / of which trans (g/100g)</b>  | 0                         |   |
| <b>FIBRA / FIBER (g/100g)</b>   | 3                         |   |
| <b>VITAMINA A / VITAMIN A (mcg)</b>   | 56                        |   |
| <b>VITAMINA C / VITAMIN C (mg)</b>  | 8                         |   |
| <b>VITAMINA D / VITAMIN D (µg)</b>  | 0                         |   |
| <b>CALCIO / CALCIUM (mg)</b>  | 160                       |   |
| <b>POTASSIO / POTASSIUM (mg)</b>  | 201                       |   |
| <b>FERRO / IRON (mg)</b>  | 3                         |   |
| <b>COLESTEROLO / CHOLESTEROL mg</b>   | 6                         |   |
| CERTIFICATO DI CALCOLO EMESSO IN DATA 29/03/2021<br>CALCULATION OF CERTIFICATE ISSUED ON 29/03/2021 |                           |   |

Rev. 01 del 01/04/2021

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, Fellingine – T. S. Giovanni - 73059 Ugento (Lecce)

P.IVA 04431680752 - Tel./Fax +39 0833 555227 - Mobile +39 328 9303313

skype icontadini1 - www.icontadini.it