

### SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SPECIFICATION

<b>Codice Articolo Item Number</b>	PSMG0100	
<b>Categoria Prodotto</b>	PESTI	
<b>Product's Category</b>	PESTO SAUCE	
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Il Pesto di Melanzane Secche	
<b>PRODUCT'S DENOMINATION</b>	Sundried Eggplants Pesto Sauce	
<b>Peso netto Net weight</b>	100 g	
<b>Peso Sgocciolato Drained Weight</b>	NA	
<b>Ingredienti</b>	olio di oliva, melanzane essiccate (34,5%), "PISTACCHIO Verde di Bronte DOP" (6,6%), olio extra vergine di oliva, Parmigiano Reggiano (LATTE di vacca, sale, caglio) (4,3%), menta, sale integrale, aglio, succo di limone, pepe nero.	
<b>Ingredients</b>	olive oil, sundried eggplants (34,5%), "PISTACCHIO Verde di Bronte PDO" (6,6%), extra virgin olive oil, Parmigiano Reggiano Cheese (cow's MILK, salt, rennet) (4,3%), mint, unrefined seasalt, garlic, lemon juice, black pepper.	
<b>pH</b>	< 4,5 "MFHPB - 03"	
<b>Aw</b>	< 0,99 "ISO 21807"	
<b>Note tecniche Technical notes</b>	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	
<b>Pesticidi Pesticides</b>	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.	
<b>O.G.M.</b>	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.	
<b>Metalli Pesanti Heavy Metal Residuals</b>	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
<b>Caratteristiche Microbiologiche Microbiological Characteristics</b>	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>	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"	
	Ocratoossina A / Ochratoxin A < 15 µg/kg "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"	
<b>Caratteristiche Organolettiche Sensory characteristics</b>	Colore, odore e sapore: Caratteristico "rilevazione organolettica" Color, smell and taste: Characteristic "organoleptic detection".	
<b>Filth Test</b>	Assenti insetti e loro parti Decreto Ministeriale 12/01/1999 / Absent insects and parts Ministerial Decree 12/01/1999.	
<b>Radioattività Radioactivity</b>	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.	
<b>Dichiarazione Allergeni Allergens declaration</b>	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.  <b>X si/yes</b> no - se "si" specificare quali / if "yes" specify which <b>PISTACCHIO/PISTACHIO; 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>	PSMG0100
<b>Categoria Prodotto</b>	PESTI
<b>Product's Category</b>	PESTO SAUCE
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Il Pesto di Melanzane Secche
<b>PRODUCT'S DENOMINATION</b>	Sundried Eggplants Pesto Sauce
<b>Peso netto / Net weight</b>	100 g
<b>Caratteristiche imballaggio primario</b> <i>Primary packaging features</i>	Vaso/ Glass jars; capsula/ Screw cap (140 g)
<b>Dimensione imballo primario</b> (diametro x altezza) (mm) <i>Primary packaging</i> (diameter x height) (mm)	66,1 x 57,2
<b>Dimensione etichetta</b> (altezza x larghezza) (mm) <i>Label size</i> (height x width) (mm)	30*205
<b>Codice EAN (vaso) / EAN code (jar)</b>	8033891015145
<b>INFORMAZIONI SCATOLA / BOX INFORMATION</b>	
<b>Numero pezzi imballaggio primario per scatola</b> <i>Number of primary packaging pieces per box</i>	6
<b>Dimensione scatola</b> (altezza X larghezza X profondità) (cm) <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>	8033891015190
<b>INFORMAZIONI PEDANA / PALLET INFORMATION</b>	
<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
<b>NOTE TECNICHE / TECHNICAL NOTES</b>	
I materiali utilizzati per il confezionamento che sono a contatto con la materia prima sono fabbricati con materiali idonei al contatto alimentare. <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> Da Consumarsi Preferibilmente entro il: GG/MM/AAAA - <i>Best before:</i> DD/MM/YYYY <span style="float: right;">Lotto: xxxxxx - <i>Batch:</i> xxxxxx</span>	
<b>Modalità di Conservazione</b> <i>Keeping Modalities</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore. <b>Dopo L'apertura:</b> Conservare in frigo a Temperatura minore di 4 ° C e consumare entro 3 giorni. <i>Store in a cool dry place away from light and heat.</i> <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 Nutrition Declaration</b>	<b>Per 100 g</b>	
<b>Codice Articolo / Item Number</b>	PSMG0100	
<b>Categoria Prodotto</b>	PESTI	
<b>Product's Category</b>	PESTO SAUCE	
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Il Pesto di Melanzane Secche	
<b>PRODUCT'S DENOMINATION</b>	Sundried Eggplants 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>	2208	
<b>Energia / Energy (kcal)</b>	536	
<b>GRASSI TOTALI / TOTAL FAT (g/100g)</b>	57	
<b>di cui Acidi Grassi Saturi / of which saturates (g/100g)</b>	10	
<b>CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE Disponibili (g/100 g)</b>	2	
<b>di cui Zuccheri / of which sugars (g/100g)</b>	1	
<b>PROTEINE/ PROTEIN (g/100g)</b>	4	
<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>	2	
<b>VITAMINA A / VITAMIN A (mcg)</b>	19	
<b>VITAMINA C / VITAMIN C (mg)</b>	4	
<b>VITAMINA D / VITAMIN D (µg)</b>	0	
<b>CALCIO / CALCIUM (mg)</b>	65	
<b>POTASSIO / POTASSIUM (mg)</b>	140	
<b>FERRO / IRON (mg)</b>	1	
<b>COLESTEROLO / CHOLESTEROL mg</b>	4	
CERTIFICATO DI CALCOLO EMESSO IN DATA 29/03/2021 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