

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SPECIFICATION

Codice Articolo Item Number	PSPG0100	
Categoria Prodotto	PESTI	
Product's Category	PESTO SAUCE	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Il Pesto di Pomodori Secchi	
PRODUCT'S DENOMINATION	Sundried Tomatoes Pesto Sauce	
Peso netto Net weight	100 g	
Peso Sgocciolato Drained Weight	NA	
Ingredienti	pomodori secchi (51,0%), olio di oliva, MANDORLE (6,0%), Parmigiano Reggiano (LATTE di vacca, sale, caglio) (5,0%), olio extra vergine di oliva, basilico fresco, aglio, succo di limone, sale integrale, pepe nero.	
Ingredients	sundried tomatoes (51,0%), olive oil, ALMONDS (6,0%), Parmigiano Reggiano Cheese (cow's MILK, salt, rennet) (5,0%), extra virgin olive oil, basil, leccine olives, capers, garlic, unrefined seasalt, lemon juice, 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 Tossine botuliniche - Botulinum toxins: Non rilevabili / Not detectable in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	
Micotossine - Mycotoxins	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"	
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. 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	
Codice Articolo / Item Number	PSPG0100
Categoria Prodotto	PESTI
Product's Category	PESTO SAUCE
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Il Pesto di Pomodori Secchi
PRODUCT'S DENOMINATION	Sundried Tomatoes Pesto Sauce
Peso netto / Net weight	100 g
Caratteristiche imballaggio primario Primary packaging features	Vaso/ Glass jars; capsula/ Screw cap (140 g)
Dimensione imballo primario (diametro x altezza) (mm) Primary packaging (diameter x height) (mm)	66,1 x 57,2
Dimensione etichetta (altezza x larghezza) (mm) Label size (height x width) (mm)	30*205
Codice EAN (vaso) / EAN code (jar)	8033891015183
INFORMAZIONI SCATOLA / BOX INFORMATION	
Numero pezzi imballaggio primario per scatola Number of primary packaging pieces per box	6
Dimensione scatola (altezza X larghezza X profondità) (cm) Box size (height X width X depth) (cm)	15,5x22,5x7
Peso scatola / Box weight	1,6 Kg
Codice EAN Scatola: / Box EAN code	8033891015152
INFORMAZIONI PEDANA / PALLET INFORMATION	
Dimensioni pedana / Pallet size	80x120x190 (cm)
Scatole per strato / Boxes per layer	21
Strati per pedana / Layers per pallet	25
Peso pedana / Pallet weight	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. <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 Lotto: xxxxxx - <i>Batch:</i> xxxxxx	
Modalità di Conservazione Keeping Modalities	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore. Dopo L'apertura: 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> Opening: Store in a refrigerator to lower temperature of 4 ° C and use within 3 days. After
Durata Conservazione / Shelf Life	24 mesi dal confezionamento / 24 months from packaging
Confezionato da / Packaged by	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

Dichiarazione Nutrizionale Nutrition Declaration	Per 100 g	
Codice Articolo / Item Number	PSPG0100	
Categoria Prodotto	PESTI	
Product's Category	PESTO SAUCE	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Il Pesto di Pomodori Secchi	
PRODUCT'S DENOMINATION	Sundried Tomatoes Pesto Sauce	
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)	2103	
Energia / Energy (kcal)	507	
GRASSI TOTALI / TOTAL FAT (g/100g)	40	
di cui Acidi Grassi Saturi / of which saturates (g/100g)	7	
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE Disponibili (g/100 g)	23	
di cui Zuccheri / of which sugars (g/100g)	23	
PROTEINE/ PROTEIN (g/100g)	10	
SALE / SALT (g/100g)	0	
Zucchero aggiunto / added sugar (g)	0	
di cui Acidi Grassi Trans / of which trans (g/100g)	0	
FIBRA / FIBER (g/100g)	7	
VITAMINA A / VITAMIN A (mcg)	83	
VITAMINA C / VITAMIN C (mg)	21	
VITAMINA D / VITAMIN D (µg)	0	
CALCIO / CALCIUM (mg)	137	
POTASSIO / POTASSIUM (mg)	71	
FERRO / IRON (mg)	5	
COLESTEROLO / CHOLESTEROL mg	5	
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