

|                                                                                   |                                                                  |                  |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b><br><br><b>PESTO DI FRIARIELLI</b> | Sigla documento: | STP: Scheda Tecnica Prodotto |
|                                                                                   |                                                                  | Revisione:       | 0                            |
|                                                                                   |                                                                  | Data:            | 22/01/2025                   |
|                                                                                   |                                                                  | Pagina           | 1 di 4                       |

### Denominazione di vendita, descrizione del prodotto e destinazione d'uso

Pesto di broccoli friarielli con olio evo, formaggio liofilizzato (98% parmigiano reggiano, 2% formaggio a pasta dura) e noci di Sorrento tostate.

Prodotto a partire da friarielli concentrati mediante estrazione dell'acqua di vegetazione (Aw) al di sotto di 0,84 e acidificato con aggiunta di succo di limone con pH inferiore a 4,4. Confezionato sottovuoto ed etichettato.

Pesto sottoposto a trattamenti termici con una conservabilità di 12 mesi.

Prodotto utilizzato per condimento per pasta (si consiglia di diluire nel piatto da portata la dose desiderata di prodotto con alcuni cucchiaini di acqua di cottura), preparazione di stuzzichini, accompagnamento di piatti a base di carne e di pesce. Può essere utilizzato sia crudo che cotto.

### Ingredienti

Olio extra vergine d'oliva, 58%, friarielli concentrati 25% (Friarielli 90%, sale, olio extra vergine d'oliva, succo di limone), **noci** di Sorrento tostate 8%, **formaggio liofilizzato (parmigiano reggiano DOP 98%, formaggio a pasta dura 2%)**, sale marino, succo di limone.

Contiene **latte**. Può contenere tracce di altra **frutta a guscio** e **arachidi**.

**Gli allergeni sono segnalati in grassetto.**

### Allergeni

Il prodotto contiene **frutta a guscio** e **latte**; può contenere **altra frutta a guscio** e **arachidi**.  
Senza glutine

### Zona di origine Ingredienti

Olio, formaggio e noci sono di origine Italiana.

### OGM e radiazioni ionizzanti

Il prodotto non contiene OGM; non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti.

### Caratteristiche Organolettiche

Consistenza: cremosa

Colore: verde brillante

Odore: tipico dei friarielli

Gusto: tipico dei friarielli

|                                                                                                           |                                                                  |                  |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| <br>CUSTODIAMO LA NATURA | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b><br><br><b>PESTO DI FRIARIELLI</b> | Sigla documento: | STP: Scheda Tecnica Prodotto |
|                                                                                                           |                                                                  | Revisione:       | 0                            |
|                                                                                                           |                                                                  | Data:            | 22/01/2025                   |
|                                                                                                           |                                                                  | Pagina           | 2 di 4                       |

| Caratteristiche generali         | Confezione retail                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Confezione primaria</i>       | Vasetto in vetro con capsula in metallo tipo twist off                                                                                                                                                                       |
| <i>Formato</i>                   | 80 g -130 g- 170 g                                                                                                                                                                                                           |
| <i>Shelf-life</i>                | 12 mesi                                                                                                                                                                                                                      |
| <i>Shelf life minima residua</i> | 11 mesi                                                                                                                                                                                                                      |
| <i>Identificazione del lotto</i> | giorno giuliano di lavorazione/A*<br><br>A* è la lettera che indica che tutto il confezionamento è stato fatto da un unico lotto di materia prima. Se è usato un secondo lotto si usa "B", se un terzo lotto si usa "C" etc. |
| <i>Tipo di Imballaggio:</i>      | scatola di cartone a perdere                                                                                                                                                                                                 |

| Informazioni nutrizionali per 100 g | Unità di misura | Valori medi       |
|-------------------------------------|-----------------|-------------------|
| <i>Energia</i>                      | Kj Kcal         | 2341,34<br>559,39 |
| <i>Grassi</i>                       | g g             | 60,72             |
| <i>Di cui acidi grassi saturi</i>   |                 | 9,17              |
| <i>Carboidrati</i>                  | g g             | 0,88              |
| <i>Di cui zuccheri</i>              |                 | 0,43              |
| <i>Proteine (N x 6,25)</i>          | g               | 2,39              |
| <i>Sale</i>                         | g               | 3,4               |

| Etichetta ambientale                                                    | Vasetto        | Capsula             |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|
| Verifica le disposizioni del tuo comune.<br>Separa il vasetto dal tappo | GL 70<br>Vetro | C/ FE 91<br>Metallo |

| Caratteristiche analitiche per 100 g | Unità di misura | Valori medi |
|--------------------------------------|-----------------|-------------|
| Acqua libera                         | Aw              | < 0,84      |
| pH                                   | Unità pH        | < 4,4       |

|                                                                                   |                                                                  |                  |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b><br><br><b>PESTO DI FRIARIELLI</b> | Sigla documento: | STP: Scheda Tecnica Prodotto |
|                                                                                   |                                                                  | Revisione:       | 0                            |
|                                                                                   |                                                                  | Data:            | 22/01/2025                   |
|                                                                                   |                                                                  | Pagina           | 3 di 4                       |

| Caratteristiche microbiologiche               | Unità di misura | Valori medi       |
|-----------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| Lieviti                                       | ufc/g           | $< 3 \times 10^4$ |
| Muffe                                         | ufc/g           | $< 5 \times 10^4$ |
| Coliformi                                     | ufc/g           | $< 10^3$          |
| <i>Escherichia Coli</i>                       | ufc/g           | $< 10^2$          |
| <i>Stafilococcus aureus</i>                   | ufc/g           | $< 10^2$          |
| Bacillus cereus                               | ufc/g           | $< 10^3$          |
| Clostridi solfito riduttori                   | ufc/g           | $< 10^2$          |
| <i>Salmonella</i> spp.                        | ufc/25g         | Assente           |
| <i>Listeria monocytogenes</i>                 | ufc/25g         | Assente           |
| Streptococchi del gruppo D secondo Lancefield | ufc/g           | $< 10^2$          |

| Condizioni di distribuzione e conservazione |                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Temperatura di conservazione</i>         | Temperatura ambiente                                                                                                                                                                     |
| <i>Istruzioni di conservazione</i>          | Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.                                                                                                        |
| <i>Avvertenze</i>                           | Il prodotto va consumato nei termini indicati; dopo l'apertura, va conservato in frigorifero, coperto d'olio, e consumato entro 3 giorni. Non consumare se la capsula ha perso il vuoto. |

| Capacità vaso vetro in ml | Peso netto in g | pezzi in scatole di cartone da n° vasi: | Cartoni per strato | Strati Pallet | Cartoni per pallet | CODICE EAN pz | CODICE EAN collo esterno |
|---------------------------|-----------------|-----------------------------------------|--------------------|---------------|--------------------|---------------|--------------------------|
| 106                       | 80              | 12                                      | 36                 | 15            | 540                | 8052204509522 | 8052204509553            |
| 156                       | 130             | 6                                       | 36                 | 15            | 540                | 8052204509621 | 8052204509652            |
| 212                       | 170             | 6                                       | 36                 | 15            | 540                | 8052204509720 | 8052204509751            |

Azienda certificata: IFS V8 HIGHER LEVEL e GLOBAL G.A.P.

|                                                                                   |                                                                  |                  |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b><br><br><b>PESTO DI FRIARIELLI</b> | Sigla documento: | STP: Scheda Tecnica Prodotto |
|                                                                                   |                                                                  | Revisione:       | 0                            |
|                                                                                   |                                                                  | Data:            | 22/01/2025                   |
|                                                                                   |                                                                  | Pagina           | 4 di 4                       |

Pontecagnano, 22/01/2025

La Direzione