



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **C3H**

DESCRIZIONE: **PESTO ALLA GENOVESE**

INGREDIENTI:

basilico, olio di oliva, olio di semi di girasole, ANACARDI, amido di mais, farina di riso, SIERO DI LATTE, PROTEINE DL LATTE, LATTE SCREMATO IN POLVERE, sale, FORMAGGI stagionati e PARMIGIANO REGGIANO, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.

(Allergeni - MENU' SRL ha definito e applica l'impiego di sostanze allergizzanti e a prevenire le contaminazioni crociate ivi compreso le procedure di pulizia e sanificazione specifiche per tipologia di prodotto e relative verifiche. Le sostanze allergizzanti, se presenti, sono identificate in etichetta e negli ingredienti sopra dichiarati. Menu' opera in conformità al D.lgs. 8 febbraio 2006 n. 114 e al D.lgs 27 settembre 2007 n. 178 di attuazione delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE ed opera l'informazione in etichetta prevista dal Reg. (UE) n° 1169/2011 per le produzioni effettuate a partire dal 13/12/2014)

PACKAGING CONFEZIONE SINGOLA

Peso netto	Peso sgocciolato	Peso lordo medio	Materiale confezione	Dimensione confezione (hxdiam.) mm
720 g	---	1100 g	Vaso di vetro quadrato	100x100x112

SECONDARY PACKAGING

Tipologia	Peso lordo medio	Materiale	Dimensione (LxIxh) mm
Fardello da 6 vasi	kg 7.5	Cartone e termoretraibile P.E.	340x218x118

PALLETTIZZAZIONE

Dimensione (LxIxh) cm	N. unita' x mano	N. mani x pallet	Totale confezioni	Peso complessivo (Kg c.a.)	Peso pallet (gia' compreso nel totale)
120x80x133	12	10	120	920,00	20,00

PALLETTIZZAZIONE (estero)

Dimensione (LxIxh) cm	N. unita' x mano	N. mani x pallet	Totale confezioni	Peso complessivo (Kg c.a.)	Peso pallet (gia' compreso nel totale)
120x80x133	11	10	110	845,00	20,00



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **C3H**

DESCRIZIONE: **PESTO ALLA GENOVESE**

MODALITA' DI CODIFICAZIONE

Prodotto	Packaging secondario	Pallet
Sigillo di garanzia con data di scadenza e lotto di produzione. Lotto di produzione = L+ numero progressivo giornaliero + lettera che indica anno di produzione	Sul fardello: codice prodotto, descrizione, lotto di produzione (come per il prodotto), numero progressivo del fardello, codifica autoclave e ciclo di sterilizzazione	N.Pallet, cod. prod, descr, peso n, data di TMC, lotto, cod. a barre

CODICE A BARRE

8002960502800

CODICE A BARRE CARTONE

ITF14 08002960505511

NOMENCLATURA COMBINATA

21039090

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

A temperatura ambiente, lontano da fonti di luce.

MODALITA' DI TRASPORTO

A temperatura ambiente.

TEMPO DI CONSERVAZIONE E MODALITA' DI MARCATURA DELLA SCADENZA

T.M.C. 24 mesi dalla produzione.

T.M.C. indicato sul sigillo di garanzia.

ISTRUZIONI D'USO

Per primi piatti caldi, insalata di pasta, per condire patate lessate o fagiolini, spalmato su pomodori crudi o grigliati.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH <4,4

AW < 0,84



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **C3H**

DESCRIZIONE: **PESTO ALLA GENOVESE**

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA DEL PRODOTTO

Prodotto a basso contenuto di acqua ($a_w < 0.85$) stabile a temperatura ambiente.

Standard microbici

Carica batterica totale $< 10^5$ ufc/g

Muffe < 3000 ufc/g

Lieviti < 5000 ufc/g

Batteri lattici $< 10^4$ ufc/g

Enterobatteri < 100 ufc/g

Stafilococchi coagulsi positivi $< 10^2$ ufc/g

Salmonella Assente / 25g

Listeria monocytogenes Assente / 25 g

ALTRE CARATTERISTICHE

Prodotto con materie prime di buona qualità ed in buono stato di conservazione.

Prodotto e confezionamento secondo norme di buona fabbricazione.

Composizione del prodotto conforme alle vigenti norme di legge ed alla ingredientistica sopra riportata.

Aromi, additivi, residui di pesticidi, metalli pesanti ed altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge.

Peso e controllo peso conformi alla legge.

Etichettatura conforme alla vigente legislazione.

Data 07/04/2015

Menu Srl