



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 05/09/2017

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Nome Prodotto Product name	PESTO ALLA GENOVESE "PESTO ALLA GENOVESE" SAUCE	
Descrizione del prodotto Product description	Pesto alla genovese confezionato in vaso di vetro Pesto sauce manufactured in jar glass.	
Formato	580	
Cod. Art.	15200	
Cod. EAN	8025797152000	
Cod. Doganale		
Peso netto/Net weight	520g	
Peso sgocciolato/Drained weight		
Capacità contenitore/Can capacity	580ml	
Shelf life del prodotto Expiration in month	24 mesi 24	Imballo primario: vaso vetro Primary Pack: jar glass
Imballo secondario: imballo termoretrato con base in cartone Secondary Pack: Termoretrabile plastic pack on carton base	Unità per confezione: 6 Unit per pack: 6	Confezioni per strato: 16 Number packs for layer: 16
Strati per pallet: 6 Number layers for pallet: 6	Confezioni per pallet: 96 Pack for pallet: 96	Unità per pallet: 576 Units for pallet: 576



Ingredienti: basilico (38%), olio di semi di girasole, patate, **formaggi** [miscela di **formaggi (latte, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'uovo)**, **formaggio** Pecorino (**latte** di pecora, fermenti lattici, caglio, sale)], acqua, fiocchi di patate, **anacardi**, sale, sciroppo di glucosio, pinoli, aglio, correttore di acidità: E270, E500ii.

SENZA GLUTINE

Ingredients: basil (38%), sunflower oil, potatoes, **cheeses** [blend of **cheeses (milk, salt, rennet, preservative: lysozyme egg protein)**, Pecorino **cheese** (sheep's **milk**, milk enzymes, rennet, salt)], water, potato flakes, **cashews**, salt, glucose syrup, pine nuts, garlic, acidity regulators: E270, E500ii.

GLUTEN FREE

Parametric organolettici/Organoleptic criteria

Aspetto/Aspect: salsa di colore verde brillante tipico del basilico. / typical bright green basil sauce

Colore / Colour: salsa di colore verde brillante tipico del basilico. / typical bright green basil sauce

Consistenza / Texture: semi cremoso dalla granulometria fine/Creamy and with thin size

Odore/Odour: Intenso tipico del pesto/Intense typically of pesto sauce

Sapore/Taste: Tipico del pesto/tipically of pesto sauce

05/09/17

**SCHEMA TECNICA/ Product Sheet**

Rev. 02 del 05/09/2017

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Parametri chimico fisici/Chemical - Physical parameters

pH	4,4 +/- 0,1
----	-------------

Parametri microbiologici - Microbiological parameters

Parametro analizzato /Test parameter	Valore/ Value
CBT	< 1000 u.f.c./g
Escherichia coli	< 10 u.f.c./g
Enterobatteri	< 10 u.f.c./g
Lieviti e muffe	< 10 u.f.c./g
Salmonella	Assente in 25g
Stafilococco coag pos	< 10 u.f.c./g
Clostridi solfito riduttori	< 10 u.f.c./g

Tecnologia di produzione e confezionamento / Production and packaging technology

Miscelazione e cottura degli ingredienti, riempimento a caldo in vaso vetro e successiva pastorizzazione per rendere stabile il prodotto a temperatura ambiente./ Mixing and cooking ingredients, hot filling in glass jar and subsequent pasteurisation in order to make a stable product at ambient temperature.

Codifica lotto di produzione/Batch encoding

L, lettera dell'anno per le conserve vegetali, giorno giuliano di produzione (es LM052 prodotta il 21/02/12)./ L is the letter of the year for canned vegetables, Julian day of production (ex LM052 produced on 2/21/12).

Etichetta / Label

Conforme al D.Lgs. n. 109 del 27 Gennaio 1992; D.Lgs 114 dell'8 Febbraio 2006, Reg (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011. I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le norme vigenti in Italia e nella Comunità Europea, compresi eventuali aggiornamenti. / Conforms to Legislative Decree. N. 109 of 27 January 1992; Legislative Decree 114 of 8 February 2006, Reg (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25/10/2011. Packaging materials comply with all the rules in force in Italy and in the European Community, including any updates.

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition declaration

Valori medi per 100g di prodotto / Average values for 100g of product.

Energia /Energy	1362 kJ / 326kcal
Grassi / Fat	31 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5 g
Carboidrati / Carbohydrates	6 g
di cui zuccheri / of which sugars	1 g



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 05/09/2017

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Fibre / Fibre	2 g
Proteine / Protein	4 g
Sale/ Salt	2,0 g

Conservazione/Storage

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. /Keep in a dry place and away from heat sources. Once opened keep refrigerated and consume within 3 days.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI/INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Allergeni/ Ingredienti	Presenti nel prodotto in oggetto (se SI, pregasi specificare)	In uso sulla stessa linea	In uso presso lo stabilimento produttivo
Arachidi e derivati: burro di arachidi, farina di arachidi, proteine di arachide, proteine di arachide idrolizzate, olio di arachidi, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Frutta a guscio e derivati: mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci pecan, pistacchi, noci comuni, olio di noci, ...	<input checked="" type="checkbox"/> SI Specificare: <i>anacardi</i> <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio): burro, tutti i tipi di latte fresco e conservato, tutti i tipi di formaggio, caseine, lattosio, siero, latte-globuline, caseinati di sodio, ingredienti composti a base di latte (es. cioccolato, creme, budini, ecc), ..	<input checked="" type="checkbox"/> SI Specificare: <i>formaggi vari</i> <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Uova e prodotti a base di uova: meringhe, pasta all'uovo, maionese, albumina, lisozima,, lecitine, uova/bianco d'uovo in polvere, ingredienti composti (es. torte, biscotti, ecc), ..	<input checked="" type="checkbox"/> SI Specificare: <i>lisozima, proteina dell'uovo nei formaggi</i> <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Pesce e prodotti a base di pesce: pesce (tutte le specie); conserve di pesce, gelatina di pesce, ..	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO



VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

	<input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NON SA
Crostacei e prodotti a base di crostacei:	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Cereali e derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Soia e prodotti a base di soia: lecitine, proteine, olio di soia, ..	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo: incluso olio di sesamo	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Senape	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
SO₂ : Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . Tutti gli additivi compresi tra E220 ed E228	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 05/09/2017

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA

OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003./Gotten product without the employment of Organisms Genetically Modified (OGM) e/o produced derived, in accord with the Regs. Us 1829/2003 and Reg. Us 1830/2003.

Prodotto e confezionato per/Produced in Italy for: Viander S.p.A. Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG). Cod. F. 330