



SCHEDA TECNICA

Rev. 04
12/12/2016
PAG. 1 / 2

Mod. 033

Prodotto

PESTO DI NOCI



Codice:

CSC618

Codice Ean:

8015312775050

Peso Netto:

130g

Peso Sgocciolato:

Peso Lordo:

(imballo incluso)

256g

Specifiche vaso

Vaso in vetro ml 156

Twist Off Cap Deep
cm 6 x 7,7 h

Descrizione del
prodotto

Salsa omogenea a base di noci.

Modalità d'uso

Da spalmare sul pane, per condire la pasta, per accompagnare la carne.

Allergeni presenti

Latte, Frutta a guscio (noci, anacardi)

SENZA GLUTINE

Può contenere: pesce, uova, sedano, soia, altra frutta a guscio, senape

INGREDIENTI

NOCI 40%, olio di semi di girasole, **ANACARDI**, **LATTE** in polvere, sale, **FORMAGGIO**, fibra vegetale, aglio, acidificante: acido lattico.

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati (no OGM)

PARAMETRI CHIMICO FISICI

AW: < 0,75

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Carica batterica totale: < 100 ufc/g

Coliformi totali: assenti/g

Stafilococchi p.p.: assenti/g

Salmonella: assente/25g

Prodotto stabilizzato con trattamento termico di pastorizzazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone chiaro

Odore: tipico

Sapore: delicato

CONDIZIONI DI MAGAZZINAGGIO

In ambiente asciutto a temperatura non superiore a 28°C.

Dopo l'apertura conservare in frigorifero per max 3 giorni.

Shelf life

dalla data di produzione: 36 mesi

garantita alla partenza: 24 mesi

FIRMA RESPONSABILE

Sarotto Paola (RGQ)

aggiornamento del

22/06/2022



SCHEDA TECNICA

Rev. 04
12/12/2016
PAG. 2 / 2

Mod. 033

Prodotto

PESTO DI NOCI

Unità di vendita

CARTONE (CRT) cm 26x20x9h

Pallet legno cm 120x80

Pallet plastica cm 120x80

Pallet plastica cm 120x100

Pezzi x CRT

12

12

12

CRT x pallet

288

288

336

CRT x strato

18

18

21

Strati x pallet

16

16

16

Peso lordo pedana

975

960

1120

Valori nutrizionali

TABELLA VERSIONE EUROPEA

TABELLA VERSIONE
AMERICANA

TABELLA VERSIONE CANADESE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
PER 100g DI PRODOTTO

Energia	kj	kcal
	2939	713
Grassi	71	g
di cui saturi	7,5	g
Carboidrati	8,1	g
di cui zuccheri	2,9	g
Fibre	3,4	g
Proteine	9,1	g
Sale	1,5	g

FIRMA RESPONSABILE Sarotto Paola (RGQ)

aggiornamento del 22/06/2022



PRODUCT SPECIFICATION

Rev. 04
12/12/2016
PAG. 1 / 2

Mod. 033

Product

WALNUT PESTO SAUCE



Code:

CSC618

Ean Code:

8015312775050

Net Weight:

130g

Drained Weight:

Gross Weight:
(packaging included)

256g

Jar details

glass jar ml 156
Twist Off deep cap
cm 6 x 7,7 h

Product description

Smooth sauce made with walnut.

How to use

To spread on bread or season pasta. To pair with meat.

Allergens
in the product

Milk, Nuts (walnut, cashew-nut)
May contain: fish, eggs, celery, soy, other nuts, mustard

GLUTEN FREE

INGREDIENTS

WALNUTS 40%, sunflower seed oil, **CASHEW-NUTS**, **MILK** powder, salt, **CHEESE**, vegetable fiber, garlic, acid: lactic acid.

The product does not contain Genetically Modified Organism (GMO free)

PHYSICAL AND CHEMICAL PARAMETERS

AW: < 0,75

BACTEREOLOGICAL CHARACTERISTICS

Total bacteria: < 100 ufc/g
Total coliforms: absent/g
Stafilococcus p.p.: absent/g
Salmonella: absent/25g
Product stabilized by pasteurization heat treatment.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: light brown
Smell: typical
Taste: delicate

STORAGE CONDITIONS

To store in a dry place at a temperature not exceeding 28°C.
Lasts max 3 days in fridge once opened.

Shelf life

from the production date: 36 months
guaranteed at the departure: 24 months

AUTHORIZED PERSON

Sarotto Paola (RGQ)

aggiornamento del

22/06/2022



PRODUCT SPECIFICATION

Rev. 04
12/12/2016
PAG. 2 / 2

Mod. 033

Product

WALNUT PESTO SAUCE

Selling unit

CARTON (CRT) cm 26x20x9h

	Wooden pallet cm 120x80	Plastic pallet cm 120x80	Plastic pallet cm 120x100
Pieces x CRT	12	12	12
CRT x pallet	288	288	336
CRT x layer	18	18	21
Layers x pallet	16	16	16
Gross weight of the pallet	975	960	1120

Nutritional values

TABLE EUROPEAN VERSION

TABLE AMERICAN
VERSION

TABLE CANADIAN VERSION

NUTRITIONAL VALUES
FOR 100g OF PRODUCT

Energy	kJ	kcal
	2939	713
Fat	71	g
of which saturates	7,5	g
Carbohydrate	8,1	g
of which sugars	2,9	g
Fibre	3,4	g
Proteins	9,1	g
Salt	1,5	g

AUTHORIZED PERSON Sarotto Paola (RGQ)

aggiornamento del 22/06/2022