

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6552	Rev 01 del 03/07
PESTO AGLI AGRUMI X 6	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Salsa a base di agrumi.

IMPIEGO

Ottima per condire carpacci, è ideale per arricchire condimenti per primi piatti, farcire pasta fresca, preparare torte e dessert.

INGREDIENTI

acqua, scorze di limone (15%), olio di semi di girasole, MANDORLE (10%), scorze di arancia (7%), succo di limone da concentrato (6%), amido modificato di mais, amido di tapioca, fibre vegetali, zucchero, fiocco di patate, destrosio, ANACARDI, sale, aroma naturale di limone, pape, aglio, antiossidante: acido L-ascorbico.

possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO

SENZA GLUTINE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto e colore: crema densa e granulosa, chiara con riflessi gialli e arancio

Odore: tipico di agrumi

Sapore: tipico di agrumi e mandorle

Consistenza: densa e granulosa, senza separazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 10 ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Lysteria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococcus aureus	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g

Ultimo aggiornamento: 12.03.2026
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: G03

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6552	Rev 01 del 03/07
PESTO AGLI AGRUMI X 6	Pagina 2 di 4

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg
 Peso netto: 0,400 kg
 Capacità: 425 ml
 Formato di vendita: 6 scatole
 Disponibile in formato da 24: No

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
 Conservazione prodotto aperto: temperat. refrigerazione 0/+4°
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 5-6 gg
 Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open
 Altezza: 109,0 mm
 Diametro: 73,0 mm
 Peso imballo: 53,35 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
 Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
 Larghezza imballo secondario: 158,0 mm
 Altezza imballo secondario: 119,0 mm
 Dimensione colli in mm: 235*158*119
 Peso imballo secondario: 110,00 g

Ultimo aggiornamento: 12.03.2026
 Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
 Codice ristampa: G03

SCHEMA TECNICA

COD. 6552

PESTO AGLI AGRUMI X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 300

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 33

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980065525

ITF14: 08004980165522

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1169 kJ

Energia: 279 kcal

Grassi: 20,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,2 g

Carboidrati: 13,6 g

di cui zuccheri: 6,9 g

Proteine: 2,9 g

Sale: 1,10 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Frutta con guscio: Presente

Ultimo aggiornamento: 12.03.2026

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa: G03

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6552 PESTO AGLI AGRUMI X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: Si
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,0 - 4,2