



# PESTO DI PISTACCHI -Cod. SF004-

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

È un prodotto pregiato, preparato in maniera del tutto artigianale con soli pistacchi, olio e sale, per mantenere alta la qualità e il gusto. Viene utilizzato soprattutto per condire pasta come linguine o trofie direttamente dal barattolo al piatto.

## INGREDIENTI

**Pistacchio** min. 50%, prodotto ottenuto dal **pistacchio** sgusciato, olio di girasole, sale.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Sfizziosità
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Sicilia
<b>Prodotto per Il Tagliere Srl:</b>	nello stabilimento di Viale Regina Margherita, 137 - 95034 Bronte (CT)
<b>Trattamento del prodotto:</b>	pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Peso lordo:</b>	390 g
<b>Peso netto:</b>	190 g
<b>Periodo di conservazione:</b>	15 mesi dalla produzione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperti in frigorifero tra +2°C / +6°C. Consumare entro 5 giorni.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	733 kcal / 3022 kJ
<b>Grassi</b>	73,0 g
<b>di cui saturi</b>	7,8 g
<b>Carboidrati</b>	4,9 g
<b>di cui zuccheri</b>	2,7 g
<b>Fibre</b>	6,4 g
<b>Proteine</b>	11,0 g
<b>Sale</b>	0,5 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

**a<sub>w</sub>:** < 0,93

**pH:** < 4,5

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

**Salmonella spp:** assente in 25 g

**Listeria monocytogenes:** assente in 25 g

**Clostridium perfringens:** < 10 UCF/g

**Clostridi produttori di tossine:** assente in 25 g

**Tossine botuliniche:** non rilevate in 25 g

**Anaerobi solfito riduttori:** < 10 UFC/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Frutta a guscio.**

**Prodotto esente da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP  
24/05/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

