



Trezzano S/N, 11 maggio 2009
Protocollo AP/1002 – VB/aa

Spett.le
SERIST S.P.A.
VIA DEI LAVORATORI 116
20092 - CINISELLO BALSAMO MI

Egr. Sig. Roberto Villa
Gent.ma D.ssa Schiraldi Marta
Gent.ma Sig.ra Sobatti Silvia

Oggetto: 04292 PESTO FRESCO KG. 1

La presente, per trasmetterVi la nuova scheda tecnica pervenuta dal fornitore LA BOLOGNESE, per il prodotto in oggetto, aggiornata con le indicazioni già riportate in etichetta.

Distinti saluti

Direzione Acquisti
V. Benecchi

	La Bolognese s.n.c.			<i>ST-PF</i>	Pag. 1 di 2	
	Codice 232	Nome PESTO				
Emissione	<i>Resp. Controllo Qualità</i>		Approvazione	<i>Resp. Assicurazione Qualità</i>		11/05/09 Rev. 4

1. Descrizione del prodotto e informazioni relative all'etichettatura

Denominazione di vendita	PESTO		
Descrizione	Salsa a base di olio extravergine d'oliva, fortemente caratterizzata, con le foglie pestate di basilico, varietà <i>Ocimum Basilicum</i> , contenente formaggi e pinoli, atta al consumo come salsa per condire tartine, piatti elaborati di qualsiasi genere o condimenti di primi piatti.		
Ingredienti	Olio extravergine d'oliva (46%), basilico (38%), formaggio Grana Padano (contiene lisozima derivato dall'uovo), pinoli, sale, glucosio, fibre vegetali. Antiossidante: acido ascorbico.		
Etichettatura nutrizionale (riportata solo su richiesta del cliente)	Valori medi per 100g di prodotto		
	Valore energetico	kcal/kJoule	
	Proteine	4,20	
	Carboidrati	29,41	
	Grassi	0,32	
Allergeni	Latte; uovo (da lisozima), presenti nel formaggio indicato in etichetta. Può contenere tracce di frutta a guscio.		
Peso netto	1 kg		
Da consumarsi preferibilmente entro	60 giorni dalla data di produzione (gg/mm/aa)		
Lotto di produzione	Aa – ggg (calendario gregoriano)		
Prodotto e confezionato da	Nello stabilimento di via E. Ferrari 6/8 Pojana Maggiore (VI)		
Modalità di conservazione	conservare il prodotto a temperatura < + 4 °C		
Modalità d'uso/Istruzioni per il consumo	-		

2. Caratteristiche del prodotto

Destinazione d'uso	Idoneo per Vegetariani
Shelf life	60 giorni dalla data di produzione
Caratteristiche generali	
confezione	Integra e pulita
etichetta	Completa e leggibile, in lingua italiana
Caratteristiche sensoriali	
aspetto	Purea omogenea piuttosto densa, di colore verde, con punteggiatura verde e biancastra
	
dimensioni	-
colore	Verde brillante stabile, con evidente presenza di pezzetti di colore verde più intenso (basilico) e di colore molto chiaro (pinoli)
odore	Intenso tipico di pesto (basilico e formaggio)
sapore	Intenso tipico del pesto con una forte nota di olio di oliva
Caratteristiche chimico-fisiche	
a _w	0,940 ± 0,010
pH	4,90 ± 0,15
Caratteristiche microbiologiche	
CBT	≤ 3*10 ⁵ UFC/g
Muffe	≤ 3*10 ³ /g
Lieviti	≤ 3*10 ⁴ /g
<i>Cl. perfringens</i>	≤ 10 ² UFC/g
<i>B. cereus</i>	≤ 50 UFC/g
<i>E. coli</i>	≤ 10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g

	La Bolognese s.n.c.		ST-PF	Pag. 2 di 2	
	Codice 232	Nome PESTO			
Emissione	Resp. Controllo Qualità	Approvazione	Resp. Assicurazione Qualità	11/05/09	Rev. 4

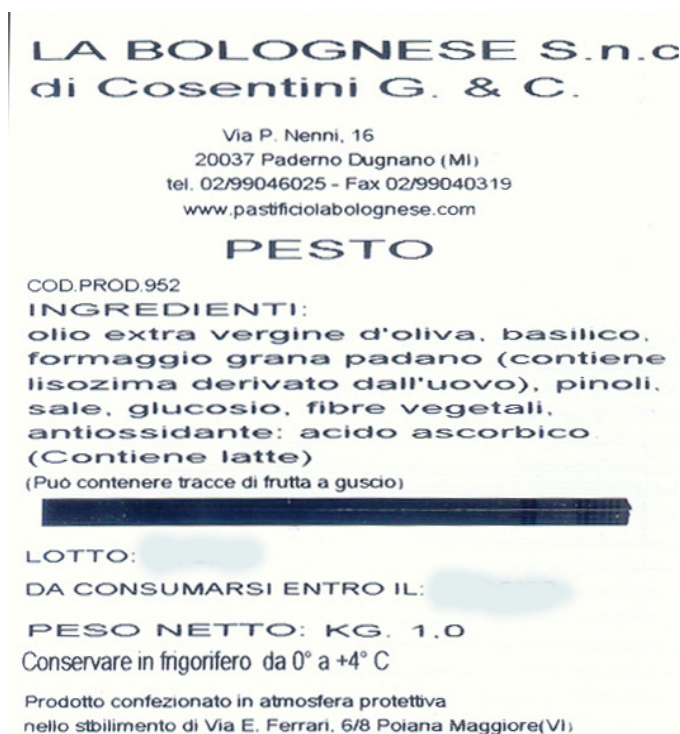
3. Confezionamento

Modalità di confezionamento	Atmosfera protettiva
Imballaggio primario	Secchiello in materiale plastico ad uso alimentare (PP)
Imballaggio secondario e numero confezioni	Cartone da 6 kg (6 secchielli da 1 kg)
Dimensioni (mm, lung. x largh. x altezza)	400 x 275 x 170

4. Garanzie di sicurezza alimentare fornite

Conformità alle norme igieniche vigenti e al Reg. CE 852/2004	☒
Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (dalla materia prima al prodotto finito)	☒
Rintracciabilità in conformità al Reg. CE n. 178/2002	☒
Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità al D.M. 21.3.73 e s.m. e al Reg. CE 2023/2006	☒
Rintracciabilità dell'imballaggio: conformità al Reg. CE 1935/2004	☒
Controlli metrologici	☒
Etichettatura conforme alla normativa vigente (inclusi gli allergeni)	☒
Assenza di OGM (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati	☒
Materie prime provenienti da Italia o Comunità Europea	☒

5. Etichettatura





CAPITOLATO ACETO - SCHEDA TECNICA

PRODOTTO:	ESCLUSIVAMENTE CON VINO ITALIANO, SOTTOPOSTO A FERMENTAZIONE ACETICA
ASPETTO:	LIMPIDO
COLORE:	BIANCO
ODORE:	GRADEVOLE CARATTERISTICO
SAPORE:	ACIDO CARATTERISTICO
ACIDITA':	ESPRESSA IN ACIDO ACETICO NON INFERIORE A 6 g/100 ML.
ESTRATTI:	COMPRESI TRA 8 E 20 g/100 ML. PER IL PAGLIERINO
CENERI:	COMPRESI TRA 0,8 E 3,5 g/100ML.
ZINCO:	MASSIMO 5 mg/LT.
RAME:	MASSIMO 1 mg/LT.
PIOMBO:	MASSIMO 0,2 mg/LT.
BROMO INORGANICO	MASSIMO 1 mg/LT.
ACIDO BORICO	MASSIMO 60 mg/LT.
SORBITOLO	MASSIMO 70 mg/LT.
ANIDRIDE SOLFOROSA:	MASSIMO 170 mg/LT.

Distinti Saluti.

ACETIFICIO SAN MAURO

ACETIFICIO SAN MAURO s.n.c.

Sede e stabilimento: **10099 SAN MAURO TORINESE (TO)** - Via Brandizzo, 49 - Tel. 011.822.18.97 - Fax 011.898.66.00

E-mail: info@aceteriasanmauro.com - www.aceteriasanmauro.com

R.E.A. To 1134560 - Cod. Fisc. e Partita IVA 10455300011 - Licenza A.P.I. 5 To.



ILDIA SPA – LA QUALITA' IN TAVOLA
20017 Mazzo di Rho (Mi) – Via F.lli Cervi 5
TEL 029346801 FAX 029346800300
e-mail ildia@ildia.it www.ildia.it

ZAFFERANO

CLASSE DEL PRODOTTO

Insaporitore, colorante naturale ottenuto dall'essiccazione del pistillo della pianta del crocus sativus (Linn)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	polvere fine (250/300 micron)
Colore	rosso scuro
Aroma	specifico e persistente
Gusto	caratteristico leggermente penetrante

ANALISI CHIMICO - FISICA

Umidità	< 10 %
Ceneri	< 8%
Ceneri acido - insolubili	< 1,5%
Potere colorante	> 100
Potere amaricante	40

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonella	spp assente in 25 g
Anaerobi s. rid.	< 1000 UFC/g

Additivi : nessuno additivo aggiunto durante la produzione

Fitofarmaci: il prodotto non contiene residui di fitofarmaci

Allergeni: il prodotto non contiene sostanze attualmente inserite nell'elenco degli allergeni

CONFEZIONAMENTO

Bustine da cgr. 12,5

Flaconi da gr. 2 – gr. 5 – gr. 12,5 – gr. 25

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Bustine di carta (doppia busta)

Flaconi Vetro

Conservare in luogo fresco e asciutto

SHELF LIFE

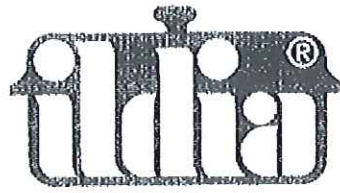
36 mesi

USI PRINCIPALI

Lo zafferano ILDIA è indicato per riso di buona qualità ed è ottimo anche negli spaghetti, nei maccheroni ed in ogni tipo di pasta

Data 12-11-03

Il responsabile controllo qualità
Dr. Achille Beretta



I L D I A S.p.A. - LA QUALITÀ IN TAVOLA

20017 Mazzo di Rho (MI) Via F.lli Cervi, 5 TEL. 029346801 FAX 02934680300
e-mail: ildia@ildia.it - www.ildia.it

Rho li __12/11/2009__

Spett.le Ditta
Scapa italia
S.P. 128 km.2
27010 Marzano (PV)

Oggetto: Zafferano

Con la presente si dichiara che la sottoscritta Ditta utilizza esclusivamente per tutta la propria produzione prodotti OGM free.
Si dichiara inoltre che la provenienza dello zafferano fornito è Iran

Distinti saluti

Ildia S.p.A.
Via F.lli Cervi 5
20017 Mazzo di Rho (MI)
tel. 029346801
Fax 02934680300

Responsabile di stabilimento
(ING. PAOLO GIANNINI MOCHI)

