



PRODUCT DATA SHEET

Name of product:

RED PESTO with Genovese basil PDO

Ingredients:

sundried tomatoes (25%), extra virgin olive oil, sunflower oil, tomato pulp, Genovese basil pdo (7,5%), CASHEW NUTS, salt, Parmigiano Reggiano cheese pdo (MILK, salt, rennet), vinegar, beet. Acidity regulator: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid.

Allergens labelling: highlighted if present (Reg. EU N° 1169/2011).

Production information:

Pasteurization:

Yes

Shelf life:

18 months

"Best Before":

dd.mm.yyyy

GMO:

GMO free

Organoleptic characteristics:

Consistency

creamy

Colour:

dark red

Odour:

sundried tomato and basil

Flavour:

predominantly tomato

Transport and storage advice:

Transport without refrigeration.
Store in a cool and dry place away from heat sources.
After opening keep in fridge covered with olive oil and consume within a few days.

Unit of sale:

jar by weight

| Art. | EAN Code | Net weight(g) / Jar capacity (ml) | Gross weight per unit(g) | Unit size Ø*h(mm) | Units per carton/ GTIN | Carton size l*I*h (mm) | Total gross weight per carton (kg) | Total Cartons per europallet | Total Units per europallet |
|-------|---------------|-----------------------------------|--------------------------|-------------------|------------------------|------------------------|------------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 70002 | 7005101700027 | 180 | 330 | 67 * 87 | 12 | 275 * 210 * 100 | 4,1 | 14 x layer max. 10 layers | 1680 |
| | | 212 | | | 18032529642187 | | | | |

Nutritional values:

100g

| | |
|--------------------|----------|
| Energy | 1811 kJ |
| | 433 kcal |
| Fat | 42 g |
| of which saturates | 5,5 g |
| Carbohydrate | 9,9 g |
| of which sugars | 2,2 g |
| Protein | 3,8 g |
| Salt | 3 g |

Microbiological parameters

Microorganisms at 30°C <5000 cfu/g
Yeast <100 cfu/g
Mould <100 cfu/g
Sulphite-reducing bacteria < 10 cfu/g
Presumptive Bacillus Cereus <100 cfu/g

Chemical-physical parameters

pH ≤ 4,1

Advice:

excellent choice to dress pasta, it could also be used on canapés for tasty hors d'oeuvre or as accompaniment for boiled meat.

With own recipe below cover cap.

ASCHERI







RED PESTO with Genovese basil PDO

REV.0

19/01/2023

COLLEMASSARI RISERVA MONTECUCCO BIO 75CL

Informations sur le vin

| | |
|--|---|
|  Domaine viticole | ColleMassari |
|  Cépages | Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole |
|  Région | Italie / Central Italy / Toscane / Montecucco |
|  Style de vin | Toscan rouge |
|  Teneur en alcool | 14.5 % |
|  Allergènes | Contient : sulfites |



| | |
|--|--|
| Pastificio Gentile srl Ragione Sociale: Via Castello, 12 Sedi Operative: Via Castello,12/Piazza Mercato,1 – Gragnano (NA) | |
| SCHEMA TECNICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO FORMATO TRECCE | Rev.00 del 08/02/2023 Pag. 1 a 4 |

| ETICHETTATURA | |
|---|--|
| Descrizione prodotto | Pasta di Gragnano I.G.P |
| Denominazione dell'alimento | Pasta di semola di grano duro |
| Marchio | Gentile |
| Ingredienti | Semola di grano duro 100% Italia, acqua |
| Origine ingrediente primario | Semola di grano duro: coltivazione grano Italia, lavorazione: Italia |
| Modalità di conservazione | Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare |
| Modalità di impiego | Cottura in acqua bollente (1 litro per 100 gr.) per 10 minuti |
| Termine minimo di conservazione oppure data di scadenza | 3 anni |
| Quantità netta | 500 g |
| Lotto | Codice identificativo univoco |
| Stabilimento di produzione | Comune di Gragnano (NA), Italia |

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO | | |
|--|------|--------|
| Energia | kj | 1460 |
| | kcal | 336 |
| Grassi | g | 1,5 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 0,5 |
| Carboidrati | g | 69,0 |
| di cui zuccheri | g | 4,0 |
| Fibre | g | 4,0 |
| Proteine | g | 14,0 |
| Sale | g | < 0,01 |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori di riferimento limite) | |
|---|-----------------|
| Conta dei microrganismi a 30°C | < 10000 (ufc/g) |
| E. Coli | < 10 (ufc/g) |
| Stafilococco coagulasi positivo | < 100 (ufc/g) |
| Lieviti e muffe | < 1000 (ufc/g) |
| Listeria | Assente/25gr |
| Salmonella | Assente /25gr |

| | | |
|--|--|--|
|  | Pastificio Gentile srl Ragione Sociale: Via Castello, 12 Sedi Operative: Via Castello, 12/Piazza Mercato, 1 – Gragnano (NA) | |
| | SCHEDA TECNICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO FORMATO TRECCE | Rev.00 del 08/02/2023 Pag. 2 a 4 |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori di riferimento limite) | |
|---|--|
| Colore | Giallo paglierino (Disciplinare I.G.P) |
| Odore | Di grano maturo (Disciplinare I.G.P) |
| Consistenza | Soda ed elastica (Disciplinare I.G.P) |
| Sapore | Sapido con gusto deciso di grano duro (Disciplinare I.G.P) |

| ALLERGENE | PRESENTE COME INGREDIENTE (SI/NO) | POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA (SI/NO) |
|--|-----------------------------------|---|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati | SI | SI |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | SI |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | NO | NO |
| Frutta a guscio :mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi noci Macadamia o noci del Queensland ,e i loro derivati | NO | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | SI |
| Semi si sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | NO | NO |
| Lupini e prodotti a base di lupini | NO | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | NO |

| | | |
|--|--|--|
|  | Pastificio Gentile srl Ragione Sociale: Via Castello, 12 Sedi Operative: Via Castello, 12/Piazza Mercato, 1 – Gragnano (NA) | |
| | SCHEDA TECNICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO FORMATO TRECCE | Rev.00 del 08/02/2023 Pag. 3 a 4 |

| CONFEZIONAMENTO | |
|---|--|
| UNITA' DI VENDITA | |
| Presentazione Confezione | Sacchetto carta stampato con fondo quadro e finestra trasparente, chiuso sul lato superiore con due sigilli. |
| Composizione imballaggio primario | Carta Kraft Bianca Lisciata accoppiata nel lato interno con film trasparente in polipropilene bilaccato. Stampata con inchiostri ad acqua (idonei alla stampa di materiali atti a contenere prodotti alimentari). |
| Codice EAN | 8 033874 020548 |
| Peso dell'imballo | 0,020 |
| CARTONE | |
| N. pezzi per cartone | 12 |
| PESO NETTO del CARTONE (Kg) | 0,692 |
| PESO LORDO del CARTONE (cartone+imballo primario+prodotto) (Kg) | 6,94 |
| DIMENSIONI (Lunghezza x Larghezza x Altezza) (cm) | 37,5x29,8x25,4 |
| BANCALE | |
| Europallet | 80x120cm |
| N. Cartoni per strato | 8 |
| N. strati per pallet | 7 |
| N. Cartoni per pallet | 56 |

| DICHIARAZIONE HACCP |
|---|
| Il Pastificio Gentile srl dispone ed attua procedure basate sui principi del sistema HACCP come previsto dal Reg. (CE) 852/2004 e s.m.i., Reg. (CE) 853/2004 e s.m.i. e di procedure per garantire la rintracciabilità del prodotto come previsto dal Reg. (CE) 178/2002 e s.m.i., inoltre segue il Reg. (CE) 1069/2009 e s.m.i. |

| CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ VOLONTARIE |
|--|
| Il Pastificio Gentile srl è certificata secondo le norme: UNI EN ISO 22000:2018-Sistema di gestione per la sicurezza alimentare; UNI EN ISO 22005:2008 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari |

| | | |
|---|--|--|
|  | Pastificio Gentile srl Ragione Sociale: Via Castello, 12 Sedi Operative: Via Castello, 12/Piazza Mercato, 1 – Gragnano (NA) | |
| | SCHEDA TECNICA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO FORMATO TRECCE | Rev.00 del 08/02/2023 Pag. 4 a 4 |

| CONTATTI | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| Azienda | Pastificio Gentile srl |
| Responsabile Assicurazione Qualità | Michele di Martino |
| Indirizzo | Via Castello, 12 – Gragnano (NA) |
| CAP - Paese | 80054 - Italia |
| Tel | 0818013417 |
| e-mail | teamquality@pastagentile.com |

Gragnano, 16/09/2023

Responsabile Assicurazione Qualità

Michele Di Martino



PRODUCT DATA SHEET

| <i>Name of product:</i> LIGURIAN BASIL PESTO with Genovese basil PDO | | | | | | | | | |
|---|---------------|--|---|-------------------|------------------------|------------------------|---|------------------------------|----------------------------|
| <i>Ingredients:</i> Genovese basil p.d.o. (23%), extra virgin olive oil, CASHEW NUTS, sunflower oil, salt, Parmigiano Reggiano cheese p.d.o. (MILK, salt, rennet), pine nuts, Pecorino Romano cheese p.d.o. (sheep MILK, salt, rennet), garlic. Acidity regulator: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid. Preservative: potassium sorbate. | | | | | | | | | |
| <i>Produced in a factory that uses: PEANUTS, NUTS, FISH and MILK.</i> <i>Allergens labelling: highlighted if present (Reg. EU N° 1169/2011).</i> | | | | | | | | | |
| <i>Production information:</i> | | | <i>Organoleptic characteristics:</i> | | | | <i>Transport and storage advice:</i> | | |
| <i>Pasteurization:</i> No | | | <i>Consistency</i> creamy | | | | Transport without refrigeration. Store in a cool and dry place away from heat sources. After opening keep in fridge covered with olive oil and consume within a few days. | | |
| <i>Shelf life:</i> 18 months from packaging | | | <i>Colour:</i> green with white specks | | | | | | |
| <i>"Best Before":</i> dd.mm.yyyy | | | <i>Odour:</i> basil and garlic | | | | | | |
| <i>GMO:</i> GMO free | | | <i>Flavour:</i> predominantly basil | | | | | | |
| <i>Unit of sale:</i> jar by weight | | | | | | | | | |
| Art. | EAN Code | Net weight(g) / Jar capacity (ml) | Gross weight per unit(g) | Unit size Ø*h(mm) | Units per carton/ GTIN | Carton size l*I*h (mm) | Total gross weight per carton (kg) | Total Cartons per europallet | Total Units per europallet |
| 70001 | 8004501700010 | 180 212 | 330 | 67 * 87 | 12 - | 275 * 210 * 100 | 4,2 | 14 x layer max. 10 layers | 1680 |
| <i>Nutritional values:</i> | | | <i>Microbiological parameters</i> | | | | <i>Chemical-physical parameters</i> | | |
| Energy | | | 100g | | | | pH ≤ 4,5 | | |
| | | | 2406 kJ | | | | Aw ≤ 0,86 | | |
| | | | 575 kcal | | | | | | |
| Fat | | | 58 g | | | | | | |
| of which saturates | | | 7 g | | | | | | |
| Carbohydrate | | | 7,8 g | | | | | | |
| of which sugars | | | 1,4 g | | | | | | |
| Protein | | | 5,9 g | | | | | | |
| Salt | | | 3,5 g | | | | | | |
| <i>Advice:</i> this famous Italian sauce is served with spaghetti, lasagne, trofie and gnocchi. After straining the pasta, put it in a large serving bowl, pour over the pesto ligure, some extra virgin olive oil and Parmesan or Pecorino cheese, and then wait at table! Add a teaspoon of pesto ligure to homemade vegetable soup for a delicious basil flavour. With own recipe below cover cap. | | | | | | | | | |
| ASCHERI | | LIGURIAN BASIL PESTO with Genovese basil PDO | | | | REV.1 | | 15/03/2023 | |