

<p>SOC. COOP. AGRICOLA "NATURA" A R.L. STAB. VIA PROLUNG. PALUMBO TUGLIE – LE- C.F./P.IVA 04808030755 FAX.0833 507642 Email : info@agricolanatura.it</p>		<p>EDIZIONE 2018 SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>
---	---	---

DENOMINAZIONE PRODOTTO:	PESTO DI CIME DI RAPE DOLCE / PICCANTE
STATUS LEGALE	PESTO DI CIME DI RAPE (CONDIMENTO A BASE VEGETALE)
ZONA DI PRODUZIONE VERDURA	COLTIVATA NELLE CAMPAGNE DI ALESSANO, CASARANO, CASTRIGNANO DEL CAPO, UGENTO.
PERIODI E FASI DI COLTURA	PREPARAZIONE TERRENO: LUGLIO. SEMINA DA AGOSTO AD OTTOBRE A SCALARE TRAPIANTO PIANTINE: DA SETTEMBRE A NOVEMBRE RACCOLTA A SCALARE: INTERAMENTE EFFETTUATA A MANO DA OTTOBRE A MARZO
TRASFORMAZIONE PRESSO IL PROPRIO STABILIMENTO IN CASARANO:	LA VERDURA VIENE LAVATA UNA PRIMA VOLTA SUL SITO DI RACCOLTA; POI TRASPORTATA PRESSO LO STABILIMENTO PER ESSERE RIFINITA DALLE FOGLIE IN ECCESSO, QUINDI LAVATA, RILAVATA, BOLLITA E TRASFORMATA. DALL'ARRIVO PRESSO L'OPIFICIO ALL'INVASETTAMENTO OCCORRONO 5 ORE PER PRESERVARE PROFUMO, COLORE E SAPORE DELLA VERDURA APPENA RACCOLTA
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
CONTENITORE PRODOTTO	VASO VETRO DA 212 ML
TIPO DI CHIUSURA	CAPSULE IN METALLO (TAPPO TWIST-OFF)
IMBALLO	CARTONE CONTENENTE 20 PEZZI X 212 ML
CODICE EAN	8 033 028 09 3 17 6
PESO NETTO PRODOTTO	180 GR. NEI CONT. DA 212 ML ;
CONSERVABILITÀ PRODOTTO	24 MESI DALLA PRODUZIONE
TERMINE MINIMO DI CONSUMO (TMC)	ENTRO LA DATA IMPRESSA SULLE CONFEZIONI
LOTTO DI PRODUZIONE	CODICE CHE RIPORTA LA SIGLA DEL PRODOTTO, GIORNO E ANNO DI PRODUZIONE
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	AL RIPARO DALLA LUCE DEL SOLE E DALLE FONTI DI CALORE
RINTRACCIABILITÀ (REG 178/02/CE)	L'AZIENDA APPLICA UN SISTEMA DI TRACCIABILITÀ IN TUTTE LE FASI DAL CAMPO DI COLTIVAZIONE ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO FINITO. COORDINATE SATELLITARI ZONA DI PRODUZIONE

SOC. COOP. AGRICOLA "NATURA" A R.L.
STAB. VIA PROLUNG. PALUMBO TUGLIE – LE-
C.F./P.IVA 04808030755 FAX.0833 507642
Email : info@agricolanatura.it



EDIZIONE 2018
SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

INGREDIENTI

CIME DI RAPA (VERDURA),
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, FORMAGGIO,
SUCCO DI AGRUMI, ALICI, SALE MARINO,
PEPERONCINO NEL PESTO PICCANTE.

PROFILO SENSORIALE

COLORE : VERDE COME LA VERDURA INVERNALE CON
VENATURE BIANCHE E SCURE UNTE DI OLIO.

SAPORE: INCONFONDIBILE DEL NOSTRO PRODOTTO
PERCHÉ USIAMO SOLO MATERIA PRIMA FRESCA
E DI STAGIONE.

ODORE : DI RAPE NEI GIORNI DI SCIROCCO di mattina
PRESTO BAGNATE DI OLIO.

ODORE DI MUFFA : Assente
SAPORE DI ACIDO : Assente
SAPORI ESTRANEI : Assenti
ADDITIVI ALIMENTARI : Assenti
CONSERVANTI : NESSUNO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI RIFERITI A 100 G DI PRODOTTO

ENERGIA	60KJ (14,4 CAL)
PROTEINE	1,0 G
GRASSI TOTALI	0 G
SATURI	0 G
CARBOIDRATI	2,6 G
ZUCCHERI	2,6 G
SODIO	172 MG

CARATTERISTICHE STANDARD DI RIFERIMENTO

RESIDUO OTTICO A 20°	10 - 15 BRUX
RESIDUO SECCO	18 - 28 BRUX
PH	1,8 ± 0,1
CARICA BATTERICA TOTALE	INFERIORE A 10.000 UFC/G
COLIFORMI TOTALI	INFERIORE A 100 UFC/G
E. COLI	INFERIORE A 100 UFC/G
STAFILOCOCCI AUREI	INFERIORE A 10 UFC/G
SALMONELLE SPP	ASSENTI IN 25 G
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 G
LIEVITI E MUFFE	INFERIORI A 100 UFC/G

Il Prodotto è' conforme alle vigenti normative Italiane ed Europee.

Nel Pesto ed in nessun prodotto da noi trattato, sono presenti materie prime geneticamente modificate (O.G.M) e/o aglio

Il legale rappresentante
Emanuela TORSELLO

