1896 RODOLFI POMODORO A PARMA	**STANDARD** SCHEDA TECNICA *TECHNICAL SHEET*	

PESTO ROSSO ORTOLINA
RED PESTO ORTOLINA

DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*

Preparazione a base di pomodoro, Parmigiano Reggiano, verdure e anacardi.

Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

Preparation tomato-based, with Parmigiano Reggiano, vegetable and cashew.
All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.

COMPOSIZIONE/ *COMPOSITION*

Concentrato di pomodoro (52.6%), olio di semi di girasole, carote, Parmigiano Reggiano DOP (**latte**)5%, **anacardi 3.6%**, destrosio, cipolla, zucchero, olio di oliva, sale, basilico 1.46%, Aceto balsamico di Modena IGP (aceto di vino, mosto d'uva concentrato e/o cotto), fibre di carota e piselli, pianta aromatica, regolatore di acidità : acido citrico.

Tomato paste (52.6%), sunflower oil, carrots, Parmigiano Reggiano PDO (**milk**) 5%, **cashew 3.6%**, dextrose,onion,sugar, olive oil, salt, basil 1.46%, Balsamic Vinegar of Modena [Aceto balsamico di Modena IGP (wine vinegar, grape must concentrated and/or cooked)], carrots and pea fiber, aromatic plant, acidity regulator: citric acid.

ALLERGENI/ ALLERGENS*

Latte, frutta a guscio (anacardi)

Milk, nuts (cashew)

APPLICAZIONI/ APPLICATIONS

Indicato per aperitivi, da spalmare su bruschette, tartine e crostini , inoltre per condire primi piatti e altra pasticceria salata.
Suitable for aperitif, to spread on top of bruschetta, canapes and croutons, also to season pasta dishes and *other savoury pastries.*

CODIFICA/ *CODING*

TUBETTO: Codice e ora di produzione, data di scadenza stampati su cartone e piega del tubetto.

TUBE: Production Code, Production hour and shelf life printed on the box and the fold of the tube

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHIMICAL FEATURES

pH	4.10 +/- 0.20

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIA PER 100 G DEL PRODOTTO/ *NUTRITIONAL FACTS FOR 100 G OF THE PRODUCT*

Energia-Energy-Energie-Energie	1297kJ/312 kcal
Grassi-Fat-Matières grasses- Fett	23 g

Rodolfi Mansueto S.p.A. Via Mansueto Rodolfi,3 OZZANO TARO, 43044 Collecchio (PR) Italia
Telefono +39.0521.333111 r.a. - Fax +39.0521.809819 - Web: www.rodolfimansueto.com - E-mail: info@rodolfimansueto.com
Export PR 000986 - Reg. Impr. di Parma n. 01569530346 - Cod. Fisc. e Part. IVA: 01569530346 - REA n. PR 163365 - VAT: IT 01569530346

PESTO ROSSO ORTOLINA
RED PESTO ORTOLINA

-di cui:acidi grassi saturi-of which: saturates-dont: acides gras saturés- davon: gesättigte Fettsäuren	3.6 g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides- Kohlenhydrate	20 g
- di cui: zuccheri-of which:sugars-dont:sucres-davon: Zucker	15 g
Fibre -Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	2.8 g
Proteine-Protein-Protéines- Eiweiß	4.9 g
Sale-Salt-Sel-Salz	1.6 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Prodotto microbiologicamente stabile.
Product microbiologically stable.

OGM free

(Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 e loro successive modifiche/ *their subsequent amendments)*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ *ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS*

COLORE/ *COLOUR*: rosso/arancione dato dalla miscela di pomodoro, Parmigiano Reggiano e olio

Red/orange thanks to the mixture of tomatoes Parmigiano Reggiano and oil.

SAPORE/ *TASTE*: delicato/*delicate*

ASPETTO/ *ASPECT*: salsa di pomodoro di consistenza cremosa/ creamy tomato sauce

DICHIARAZIONE ALLERGENI/ ALLERGENS *DECLARATION*

ALLERGENI *ALLERGENS*	***PRESENTE SI/NO*** *PRESENCE YES/NO*	***CONTAMINAZIONE CROCIATA*** *CROSS CONTAMINATION*
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati *Cereals containing gluten (i.e. wheat, barley, rye, oats spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof*	*NO*	*NO*

Rodolfi Mansueto S.p.A. Via Mansueto Rodolfi,3 OZZANO TARO, 43044 Collecchio (PR) Italia
Telefono +39.0521.333111 r.a. - Fax +39.0521.809819 - Web: www.rodolfimansueto.com - E-mail: info@rodolfimansueto.com
Export PR 000986 - Reg. Impr. di Parma n. 01569530346 - Cod. Fisc. e Part. IVA: 01569530346 - REA n. PR 163365 - VAT: IT 01569530346

PESTO ROSSO ORTOLINA
RED PESTO ORTOLINA

Crostacei e prodotti a base di crostacei *Crustaceans and products thereof*	*NO*	*NO*
Uova e prodotti a base di uova *Eggs and products thereof*	*NO*	*NO*
Pesce e prodotti a base di pesce *Fish and products thereof*	*NO*	*NO*
Arachidi e prodotti a base di arachidi *Peanuts and products thereof*	*NO*	*NO*
Soia e prodotti a base di soia *Soyabeans and products thereof*	*NO*	*NO*
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) *Milk and products thereof (including lactose)*	*SI*	*NO*
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati *Nuts i.e. Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil Nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut and products thereof*	*SI*	*NO*
Sedano e prodotti a base di sedano *Celery and products thereof*	*NO*	*NO*
Senape e prodotti a base di senape *Mustard and products thereof*	*NO*	*NO*
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo *Sesame seeds and products thereof*	*NO*	*NO*
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/l expressed as SO_2*	*NO*	*NO*
Lupini e prodotti a base di lupini *Lupin and products thereof*	*NO*	*NO*
Molluschi e prodotti a base di molluschi *Molluscs and products thereof*	*NO*	*NO*

DISTRIBUZIONE/ *DISTRIBUTION*

TEMPO MINIMO DI SOSTA PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE: Dopo risultati analitici di stabilità commerciale

DISTRIBUTION: After analytic results of commercial stability

SCADENZA E MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ *SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS*

24 mesi/ 24 *months*

.

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni.

Rodolfi Mansueto S.p.A. Via Mansueto Rodolfi,3 OZZANO TARO, 43044 Collecchio (PR) Italia
Telefono +39.0521.333111 r.a. - Fax +39.0521.809819 - Web: www.rodolfimansueto.com - E-mail: info@rodolfimansueto.com
Export PR 000986 - Reg. Impr. di Parma n. 01569530346 - Cod. Fisc. e Part. IVA: 01569530346 - REA n. PR 163365 - VAT: IT 01569530346

PESTO ROSSO ORTOLINA
RED PESTO ORTOLINA

After the opening keep in the refrigerator and use within 10 days.

FORMATI/ *SIZES*

CODICE/ *CODE*	DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*	PESO NETTO/ *NET WEIGHT*	IMBALLO/ *PACKAGING*
	PESTO ROSSO ORTOLINA /RED PESTO ORTOLINA	130g	Tubetto/Tube

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ *LEGAL REQUIREMENTS*

Il prodotto è in accordo con le normative alimentari comunitarie vigenti. Pesticidi e metalli pesanti sono conformi alle leggi EEC.

All products delivered are in accordance with the European Food regulation. Pesticides and heavy metals are in conformity with EEC laws.

0	19/06/2024	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	***DATA***	***MOTIVO***	***PREPARATO***	***VERIFICATO***	***APPROVATO***

Manuela Biacchi	Manuela Biacchi - Laboratorio

Rodolfi Mansueto S.p.A. Via Mansueto Rodolfi,3 OZZANO TARO, 43044 Collecchio (PR) Italia
Telefono +39.0521.333111 r.a. - Fax +39.0521.809819 - Web: www.rodolfimansueto.com - E-mail: info@rodolfimansueto.com
Export PR 000986 - Reg. Impr. di Parma n. 01569530346 - Cod. Fisc. e Part. IVA: 01569530346 - REA n. PR 163365 - VAT: IT 01569530346