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

PESTO ROSSO RODOLFI
RED PESTO

DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*

Preparato a base di pomodoro, olio girasole e Parmigiano Reggiano D.O.P.

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

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

COMPOSIZIONE/ *COMPOSITION*

Polpa pomodoro (39%), olio di semi di girasole, acqua, Parmigiano-Reggiano D.O.P.(**latte vaccino,** sale,caglio), polvere di pomodoro, destrosiomonoidrato,**anacardi**,carote,sale,basilico(1.46%)Aceto balsamico di Modena I.G.P. (aceto di vino,mosto d'uva, colorante: E1500), zucchero,erbe aromatiche, fibre vegetali , amido di mais, acido lattico, acido ascorbico.

Tomato(39%), sunflower oil, water, Parmigiano Reggiano D.O.P.(**cow's milK**, salt,rennet), tomato powder, dextrose monohydrate,**cashew nuts,** carrot,salt, basil (1.46%),Balsamic Vinegar of Modena I.G.P.(winevinegar,grape must,colourant E1500), sugar, aromatic herbs,vegetable,fibres,corn starch,lactic acid, ascorbic acid.

ALLERGENI/ALLERGENS*

Latte, frutta a guscio

Cow Milk, , nuts

CODIFICA/ *CODING*

VASO vetro : Codice e ora di produzione, data di scadenza stampati sulla capsula.
Glass jar: Production Code, Production hour and shelf life printed on the capsule

APPLICAZIONI/APPLICATIONS

Indicato per condire tutti i tipi di pasta e preparare pasticceria salata, bruschette e crostini
Suitable for seasoning all kinds of pasta and prepare savory pastries, bruschetta and crostini

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	1098Kj/265Kcal
Grassi-Fat-Graisses-Fett	21 g
-di cui: Acidi grassi saturi/ of which: Saturates/dont: Acides gras saturés/Davon: Gesättigte Fettsäuren	3.3 g
Carboidrati/Carbohydrates/ Glucides/ Kohlenhydrate Di cui zuccheri/of which: sugar/dont: Sucres/davon:Zucker	13 g 8.9 g
Fibre/Fibre/Fibres Alimentaires/Ballaststoffe	2.1 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 RODOLFI
RED PESTO

Proteine/Protein/Protéines/Eiweiβ	4.3 g
Sale/Salt/Sel/Salz	3.1 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, formaggi e olio
Red/orange thanks to the mixture of tomatoes, cheeses and oil.

SAPORE/ *TASTE*: delicato/*delicate*.

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

DISTRIBUZIONE/ *DISTRIBUTION*

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

DISTRIBUTION: After analytic results of commercial stability

SCADENZA/ *SHELF LIFE*

24 mesi/ *month*

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.
After the opening keep in the refrigerator and use within 5 days.

FORMATI/ *SIZES*

CODICE/ *CODE*	DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*	PESO NETTO/ *NET WEIGHT*	IMBALLO/ *PACKAGING*
119230002	PESTO ROSSO RODOLFI VASO 190g	190g	Vaso / Jar
119112002	PESTO ROSSO RODOLFI TUBO 160 G	160G	Tubo/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.

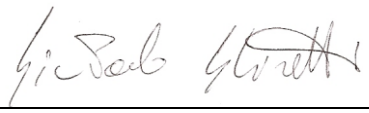
All products delivered are in accordance to the European Food legislation. Pesticides and heavy metals are in conformity with EEC laws.

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

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

PESTO ROSSO RODOLFI
RED PESTO

1	05/08/2019	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	***DATA***	***MOTIVO***	***PREPARATO***	***VERIFICATO***	***APPROVATO***



Dott. G.P. Ghiretti - 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