



Cataliment PERLAS PESTO

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO

Perlas de Pesto. Producto transformado a base de pesto.
Pasteurizado.

PRESENTACIÓN

Dosificador plástico de 270 gramos.

PROCESO DE FABRICACIÓN

Producto elaborado a partir de pesto y otros ingredientes, micronizado y sometidos a pasteurización, envasado automático, cierre hermético y conservado en refrigeración.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Producto formado por bolitas de unos 3 mm, de textura cremosa y coloración verde. Desarrollado a partir de pesto, lo que le otorga su exquisito sabor e intenso aroma, ideal para combinar y aderezar todo tipo de platos.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA (orden decreciente)

Agua

Pesto 10%, U.E. y fuera U.E. [**Queso** parmesano (**leche**, almidón modificado de maíz, **mantequilla**, sales fundentes, acidulante (ácido cítrico), antioxidante (citrato sódico), estabilizante (polifosfato sódico), conservante (ácido sórbico)), albahaca, piñones, ajo, sal, dextrosa, harina de garbanzo. **Puede contener trazas de gluten**]

Aceite de oliva virgen extra (ecológico)

Almidón modificado de maíz

Sal

Estabilizante (alginato sódico)

Aroma natural de albahaca y otros aromas naturales

Acidulante (ácido cítrico)

Especias

Zumo de limón

Colorante (clorofila cúprica)

Estabilizante (goma xantana)

CONTIENE LACTOSA Y PROTEÍNA LÁCTEA.

PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.

PRODUCTO NO IRRADIADO. LIBRE DE OGM.



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Boletín 20181223634 TRAZA

Parámetro: Información nutricional media por 100 g

Valor calórico	263 kJ / 63 kcal
Grasas	3,7 g
de las cuales saturadas	0,6 g
Hidratos de carbono	6,9 g
de los cuales azúcares	0,6 g
Proteínas	0,5 g
Sal	3,86 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Rango	Legislación aplicable
Rcto. de aerobios mesófilos	< 1 x 10 ⁵ ufc/g	R. D. 3484 / 2000 BOE 12/01/2001
Coliformes	< 1 x 10 ² ufc/g	
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	
Spahylococcus aureus	< 1 x 10 ² ufc/g	
E.coli	< 10 ufc/g	-
pH	≤ 4.4	

VIDA ÚTIL

18 meses desde la fecha de envasado.

Una vez abierto, consumir en 15 días.

CONSERVACIÓN

En refrigeración entre +2° C y + 8° C. No congelar.

SUGERENCIAS DE USO

Salsas, ensaladas, pastas, pizzas...

ETIQUETADO

Conforme a la norma de etiquetado según Real Decreto 1169/2011. Los productos elaborados siguen las normas de trazabilidad según el Reglamento 178/2002.

LOGÍSTICA

EAN 13	DUN14	PESO NETO	PESO BRUTO			UNID. / CAJA	VÍA TERRESTRE			MEDIDAS	
		UNIDAD	UNIDAD	CAJA	PALET		CAJAS / PALET	CAPA / PALET	CAJAS / CAPA	CAJA	PALET
8437012580534	2843712580538	270 g	312 g	1,94 kg	640 kg	6	320	10	32	17 x 13,2 x 13,5 cm	80 x 120 x 155 cm