

<b>Azienda Agricola Nicolini Marco Sarzana</b>	<b>Campagna 2013</b>	Scheda 04_2013
		5%

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO: SEMILAVORATO DI BASILICO D.O.P. IN OLIO VEGETALE AL 5 % IN SALE MARINO  
TECHNICAL FILE OF PRODUCT: SEMIPROCESSED GENOESE PDO BASIL IN VEGETABLE OIL AND 5% SEA SALT**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: semilavorato di basilico D.O.P. In olio vegetale  
NAME OF PRODUCT: SEMIPROCESSED PRODUCT FROM GENOESE PDO (protected designation of origin) BASIL IN VEGETABLE OIL

DESCRIZIONE: il prodotto viene preparato e confezionato dall'Azienda Agricola Nicolini Marco con basilico coltivato nei propri terreni in Liguria, si utilizzano solo ingredienti naturali in piena conformità alle norme vigenti in materia alimentare.  
DESCRIPTION: The product is prepared and packaged by Nicolini Marco FARM with basil grown in its own fields in Liguria and using only natural ingredients according to existing rules an food.

<b>COMPOSIZIONE - COMPOSITION</b>	
basilico genovese D.O.P. - GENOESE BASIL PDO	50 %
Olio di girasole - SUNFLOWER SEED OIL olio extravergine di oliva - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	45 %
Sale marino - SEA SALT	5 %
Acido ascorbico E300 - ASCORBIC ACID E300	0,3%

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC FEATURES</b>	
Profumo - SMELL	Aroma tipico del basilico ligure - TYPICAL OF BASIL
Sapore - TASTE	Intenso di basilico fresco ligure - TYPICAL OF BASIL IN OIL
Colore - COLOUR	Verde brillante - BRIGHT GREEN

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE - CHEMICAL FEATURES</b>		
Parametro - parameter	Unità di misura - u.m.	Valore medio - average value
Umidità - umidity	% p/p	55
Grassi - fats	% p/p	45
Proteine - proteins	% p/p	2
Carboidrati - carbohydrates	% p/p	3
Sodio Cloruro - sodium chloride	% p/p	5
Acqua libera AW - Activity water	% p/p	0,94
pH	Valore pH	4,5 – 5,5

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL FEATURES</b>			
Parametro - parameter	Unità di misura - u.m.	Valore minimo - minimum value	Valore massimo - maximum value
Carica microbica totale - total microbic charge	ufc/g	< 100.000	< 1.000.000
Escherichia Coli	ufc/g	< 10	< 100
Listeria spp	ufc/g	assente	assente
Salmonella	ufc/g	assente	assente
Stafilococcus aureus	ufc/g	<10	<100
Lieviti - yeast	ufc/g	< 3.000	< 30.000
Muffe - mildew	ufc/g	< 500	< 5.000

<b>ALLERGENI - ALLERGENS</b>	L'azienda Agricola Nicolini Marco attesta che all'interno del proprio ciclo di lavorazione non vengono utilizzati prodotti allergenici - Nicolini Marco FARM certifies no allergens are used during processing cycle
<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI O.G.M. GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS</b>	L'azienda Agricola Nicolini Marco attesta che il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati, come definiti dalla Direttiva 2001/18/CE. The product does not contain any GMO as defined in directive
<b>CONSERVAZIONE - CONSERVATION</b>	Temperatura di conservazione del prodotto -12°C - temperature of conservation -12°C
<b>UTILIZZO DEL PRODOTTO - SHELF LIFE AND CONSERVATION</b>	Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 24 mesi dalla produzione 24 months from date of production

Sede legale: Via Paternino, 35 – 19038 Sarzana (SP) – Sede produttiva: Via Borghetto, 99 – 54035 Fosdinovo (MS)  
telefono/fax 0187.670387 - mail: [info@basilicoligure.it](mailto:info@basilicoligure.it) - [www.basilicoligure.it](http://www.basilicoligure.it)