

|  |                          |                |
|--|--------------------------|----------------|
| <b>Azienda Agricola Nicolini<br/>Marco<br/>Sarzana</b> | <b>Campagna<br/>2013</b> | Scheda 05_2013 |
|  |                          | 7%             |

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO: SEMILAVORATO DI BASILICO D.O.P. IN OLIO VEGETALE AL 7% IN SALE MARINO  
TECHNICAL FILE OF PRODUCT: SEMIPROCESSED GENOESE PDO BASIL IN VEGETABLE OIL AND 7% 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   | 63 % |
| Olio di girasole - SUNFLOWER SEED OIL<br>olio extravergine di oliva - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL | 30 % |
| Sale marino - SEA SALT   | 7 %  |
| 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                  | 30                           |
| Proteine - proteins                                 | % p/p                  | 2                            |
| Carboidrati - carbohydrates                         | % p/p                  | 3                            |
| Sodio Cloruro - sodium chloride                     | % p/p                  | 7                            |
| 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 -<br>Nicolini Marco FARM certifies no allergens are used during processing cycle |
| <b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI<br/>O.G.M.<br/>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.<br>The product does not contain any GMO as defined in directive    |
| <b>CONSERVAZIONE - CONSERVATION</b>   | Temperatura di conservazione del prodotto + 4°C - temperature of conservation + 4°C   |
| <b>UTILIZZO DEL PRODOTTO -<br/>SHELF LIFE AND CONSERVATION</b>                          | Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 24 mesi dalla produzione<br>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)