

SCHEMA TECNICA

COD. 4950
TUTTOMANGO X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato con mango di ottima qualità, conservato in sciroppo

IMPIEGO

Ideale torte, guarnire gelati, semifreddi.

INGREDIENTI

mango (60%), acqua, zucchero, destrosio, correttori di acidità: acido citrico, acido lattico, addensante: calcio cloruro.

SENZA GLUTINE

Possibili tracce di LATTE e derivati, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: cubetti di mango uniformi in uno sciroppo limpido e dolce

Colore: giallo brillante, tipico del prodotto fresco

Odore: fresco e fruttato, tipico del mango, senza odori anomali

Sapore: dolce ed acidulo, caratteristico del mango, senza sapori anomali

Consistenza: cubetti sodi e sciroppo vellutato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila < 100 ufc/g

Batteri lattici < 10 ufc/g

Lieviti < 10 ufc/g

Muffe < 10 ufc/g

Salmonella Assente in 25g

Lysteria monocytogenes Assente in 25g

Stafilococcus aureus < 10 ufc/g

Bacillus cereus < 10 ufc/g

Escherichia coli < 10 ufc/g

Coliformi totali < 10 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 Parma, Italia

Ultimo aggiornamento: 27.02.2026
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: R09

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4950	Rev 01 del 03/07
TUTTOMANGO X 6	Pagina 2 di 4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
 Peso netto: 0,840 kg
 Capacità: 850 ml
 Formato di vendita: 6 scatole
 Disponibile in formato da 24: No

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
 Conservazione prodotto aperto: temperat. refrigerazione 0/+4°
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
 Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
 Altezza: 118,0 mm
 Diametro: 99,0 mm
 Peso imballo: 83,76 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
 Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
 Larghezza imballo secondario: 205,0 mm
 Altezza imballo secondario: 2,0 mm
 Dimensione colli in mm: 310*205*119
 Peso imballo secondario: 25,00 g
 Peso film: 15,00 g

SCHEMA TECNICA

COD. 4950
TUTTOMANGO X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16

Strati per pallet: 16

Colli per pallet: 256

CODICI EAN

EAN13: 8004980049501

ITF14: 08004980149508

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 538 kJ

Energia: 127 kcal

Grassi: 0,2 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,1 g

Carboidrati: 30,0 g

di cui zuccheri: 30,0 g

Proteine: 0,5 g

Sale: 0,00 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 27.02.2026
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: R09

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4950 TUTTOMANGO X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
 Adatto a vegani: Si
 Adatto a celiaci: Si
 Contiene Alcool: No
 Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 2,50 - 3,50
 Residuo rifrattometrico(°Brix): 25,0- 35,0