

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4759

Rev 01 del
03/07

IL CONFIT ROUGE 1/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Datterini rossi pelati, leggermente asciugati al forno, governati in olio e conditi con basilico fresco e zucchero.

IMPIEGO

Ottimi per piatti freddi in genere, sono ideali per piatti a base pesce e su pizza e bruschette.

INGREDIENTI

pomodoro semiessiccato (65%), olio di semi di girasole, acqua, zucchero, sale, basilico; correttore di acidità: acido lattico.
SENZA GLUTINE

ORIGINE MATERIA PRIMA: 100% POMODORI ITALIANI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE e CHIMICO FISICHE

Consistenza: carnosa, simile al pomodoro fresco

Colore: rosso brillante

Sapore: dolce con nota di basilico

Odore: caratteristico di pomodoro

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 SPA

v.Traversante Ravadese 58, 43122 PARMA (ITALIA)

Ultimo aggiornamento: 20.03.2025
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: G07

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4759	Rev 01 del 03/07
IL CONFIT ROUGE 1/1	Pagina 2 di 4

DATI PRODOTTO

Confezione: latta
 Peso netto: 0,770 kg
 Formato di vendita: 6 scatole
 Disponibile in formato da 6: Si

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 30 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 easy open
 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

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4759

Rev 01 del
03/07

IL CONFIT ROUGE 1/1

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: 8

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 48

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 64

CODICI EAN

EAN13: 8004980047590

ITF14: 08004980147597

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1026 kJ

Energia: 248 kcal

Grassi: 22,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 2,5 g

Carboidrati: 9,8 g

di cui zuccheri: 7,6 g

Proteine: 1,8 g

Sale: 1,33 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 20.03.2025

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa: G07

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4759 IL CONFIT ROUGE 1/1	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: 4 - 4,25
Residuo rifrattometrico (°Brix): 10-15
NaCl: 0,9 - 1,6