

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6705

Rev 01 del
03/07

FRIARIELLI X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cime di rapa lavorate dal fresco e preparate con aglio e peperoncino

IMPIEGO

Ideale come contorno, per farciture e condimenti tipici per primi piatti di pasta

INGREDIENTI

Cime di rapa (79%), olio di semi di girasole (20%), sale, aglio, peperoncino, correttori di acidità: acido lattico e citrico. **SENZA GLUTINE**

ORIGINE MATERIA PRIMA: 100%Italiana

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: croccante

Colore: dal verde scuro al verde chiaro

Odore: di cime di rapa cotte, assenza di odori anomali

Sapore: tipico di cime di rapa aromatizzate con peperoncino, retrogusto leggermente amarognolo, assenza di sapori anomali

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6705Rev 01 del
03/07**FRIARIELLI X 6**Pagina 2 di
4**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,760 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: No
Peso lordo confezione: 0,844 kg
Peso lordo collo: 5,103 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
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
Peso film: 15,00 g

SCHEDA TECNICA

COD. 6705
FRIARIELLI X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07Pagina 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: 8004980067055

ITF14: 08004980167052

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 838 kJ

Energia: 203 kcal

Grassi: 20,2 g

di cui: acidi grassi saturi: 2,2 g

Carboidrati: 1,7 g

di cui zuccheri: 1,7 g

Proteine: 2,4 g

Sale: 0,80 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6705Rev 01 del
03/07**FRIARIELLI X 6**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: 3,50 - 4,25

NaCl: 0,80 - 2,50 %

Ultimo aggiornamento: 31.03.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: U03A