

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4949

Rev 01 del
03/07

TUTTOFRAGOLE X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato con fragole di ottima qualità, conservate in uno sciroppo a base di fragole maginate e zucchero.

IMPIEGO

Ideale per la preparazione torte, per guarnire gelati, semifreddi.

INGREDIENTI

fragole (83%), zucchero, addensante: calcio cloruro (E509).

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Aspetto: fragole intere in uno sciroppo a base di fragole macinate e zucchero

Colore: rosso vivo brillante, tipico del prodotto fresco

Odore: fragrante e fruttato, tipico delle fragole mature, senza odori anomali

Sapore: dolce ed intenso, caratteristico della fragola fresca esaltato dalla nota zuccherina dello sciroppo, senza sapori anomali

Consistenza: fragole intere compatte 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. 4949

Rev 01 del
03/07

TUTTOFRAGOLE X 6

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

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

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
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

Ultimo aggiornamento: 27.02.2026
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: R09

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4949

Rev 01 del
03/07

TUTTOFRAGOLE X 6

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: 8004980049495

ITF14: 08004980149492

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 407 kJ

Energia: 96 kcal

Grassi: 0,2 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 23,0 g

di cui zuccheri: 21,0 g

Proteine: 0,6 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. 4949 TUTTOFRAGOLE 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: < 4,0
Residuo rifrattometrico(°Brix): 25 - 30