

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2531

Rev 01 del
03/07

INSALATA DI MARE AL NATURALE SECCHIELLO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Insalata di mare al naturale, in secchiello.

Denominazione: Preparazione gastronomica a base di molluschi e crostacei.

IMPIEGO

Ideale per antipasti, insalate di mare.

INGREDIENTI

95% molluschi (TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO, POLPO), 5% MAZZANCOLLE TROPICALI, aceto di vino (contiene SOLFITI), sale, zucchero, aroma naturale, acidificante: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico, conservante: sorbato di potassio.

Può contenere tracce di PESCE, UOVA, SOIA, GLUTINE, SEDANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: Soda, compatta.

Colore: vario, a seconda del colore tipico delle componenti.

Odore: Odore acetato tipico di prodotti ittici marinati

Sapore: Tipico di prodotti ittici marinati, delicato e acetato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto che per la sua sicurezza microbiologica necessita del mantenimento a temperatura di refrigerazione 0/+4°C.

Per la sua particolare natura non deve essere consumato oltre la data di scadenza impressa sulla confezione.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CARICA	BATTERICA	TOTALE:	<10 ⁵	UFC/g
Coliformi:		<100 ufc/g		
E.coli:		<10 ufc/g		
Batteri lattici:		<10 ⁶ ufc/g		
Lieviti:		<10 ⁴ ufc/g		
Muffe:		<10 ⁴ ufc/g		
Staphylococcus aureus:		<10 ufc/g		
Anaerobi solfito riduttori:		<10 ufc/g		
Salmonella:		Assente in 25g		
Listeria monocytogenes:		Assente in 25g		

OGM

Ultimo aggiornamento: 02.01.2025
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2531	Rev 01 del 03/07
INSALATA DI MARE AL NATURALE SECCHIELLO	Pagina 2 di 4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante Ravadese 58 - 43122 PARMA (PR) Italia.

DATI PRODOTTO

Peso netto: 3,000 kg
Formato di vendita: cartone 2 pezzi

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 120 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: temperat. refrigerazione 0/+4°
Conservazione prodotto aperto: temperat. refrigerazione 0/+4°
Durata del prodotto aperto: consumare entro 48 ore
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione 0/+4°

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: secchiello in plastica
Altezza: 170,0 mm
Diametro: 192,0 mm
Peso imballo: 200,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 385,0 mm
Larghezza imballo secondario: 195,0 mm
Altezza imballo secondario: 190,0 mm
Dimensione colli in mm: 385*195*190
Peso imballo secondario: 200,00 g

Ultimo aggiornamento: 02.01.2025
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2531

Rev 01 del
03/07

INSALATA DI MARE AL NATURALE SECCHIELLO

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 7

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 70

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980025314

ITF14: 08004980125311

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 336 kJ

Energia: 79 kcal

Grassi: 1,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,3 g

Carboidrati: 0,6 g

di cui zuccheri: 0,5 g

Proteine: 17,0 g

Sale: 1,10 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Crostacei: Presente

Molluschi e derivati: Presente

Biossido di Zolfo SO₂>10 mg/kg: Presente

Ultimo aggiornamento: 02.01.2025

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2531 INSALATA DI MARE AL NATURALE SECCHIELLO	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

PH: <4,40

Ultimo aggiornamento: 02.01.2025
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: