

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4979 ZUPPA DI FAGIOLI 1/1 RICETTE ALLA BUD	Rev 01 del 03/07 Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Caratterizzata da fagioli borlotti interi e macinati, pomodoro e verdure fresche. Preparata con sale marino iodato e olio extra vergine di oliva, senza aglio.

IMPIEGO

Ideale per la preparazioni di primi.

INGREDIENTI

Fagioli borlotti (55%), acqua, polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, cipolla, sale, carota, SEDANO, aromi naturali, salvia, pepe nero, estratto di lievito, amido di mais, cloruro di potassio.
SENZA GLUTINE

Possibili tracce LATTE e DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone

Odore: caratteristico degli ingredienti presenti in ricetta

Sapore: intenso di fagioli e verdure presenti in ricetta

Consistenza: densa e compatta

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi Totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

I fagioli borlotti secchi vengono rinvenuti e miscelati in parte interi ed in parte macinati con gli altri ingredienti in bacinella di cottura.

Il prodotto così ottenuto viene dosato caldo in scatole in banda stagnata, disaereato e dopo aggraffatura, sottoposto a trattamento

Ultimo aggiornamento: 06.02.2026
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: K01A

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4979	Rev 01 del 03/07
ZUPPA DI FAGIOLI 1/1 RICETTE ALLA BUD	Pagina 2 di 4

termico che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,820 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 4 giorni
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: 91,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

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

Ultimo aggiornamento: 06.02.2026
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: K01A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4979

Rev 01 del
03/07

ZUPPA DI FAGIOLI 1/1 RICETTE ALLA BUD

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: 8004980049792

ITF14: 08004980149799

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 274 kJ

Energia: 65 kcal

Grassi: 2,6 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 6,5 g

di cui zuccheri: 0,7 g

Proteine: 2,7 g

Sale: 1,15 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Sedano: Presente

Ultimo aggiornamento: 06.02.2026

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa: K01A

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4979 ZUPPA DI FAGIOLI 1/1 RICETTE ALLA BUD	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: 4,9- 5,5
NaCl: 0,8 - 0,9