

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2530

Rev 01 del
03/07

INSALATA POLIPO AL NATURALE VASCHETTA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tentacoli precotti di polpo leggermente marinati, in vaschetta.

IMPIEGO

Ideale per antipasti, insalate di mare.

INGREDIENTI

Polpo (MOLLUSCHI, Octopus vulgaris, pescato in zona FAO 37.1 Mediterraneo Occidentale), acqua, aceto di vino (contiene SOLFITI), sale, zucchero, acidificante: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico, conservante: sorbato di potassio, aroma naturale

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: Soda, compatta.
Colore: Viola e bianco.
Odore: Odore acetato tipico di prodotti ittici marinati
Sapore: Tipico di polpo marinato

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. 2530

Rev 01 del
03/07

INSALATA POLIPO AL NATURALE VASCHETTA

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: 1,000 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

Lunghezza: 235,0 mm

Larghezza: 155,0 mm

Altezza: 45,0 mm

Peso imballo: 50,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone

Lunghezza imballo secondario: 345,0 mm

Larghezza imballo secondario: 247,0 mm

Altezza imballo secondario: 70,0 mm

Dimensione colli in mm: 345*247*70

Peso imballo secondario: 150,00 g

Ultimo aggiornamento: 02.01.2025

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2530

Rev 01 del
03/07

INSALATA POLIPO AL NATURALE VASCHETTA

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 18

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 180

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: 8004980025291

ITF14: 08004980125304

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 491 kJ

Energia: 116 kcal

Grassi: 3,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,4 g

Carboidrati: 1,9 g

di cui zuccheri: 0,5 g

Proteine: 19,4 g

Sale: 2,20 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

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. 2530 INSALATA POLIPO AL NATURALE VASCHETTA	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: