

## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 2496**

Rev 01 del  
03/07

**BACCALA' MANTECATO 180 G**

Pagina 1 di  
3

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Baccalà mantecato dal tipico sapore sapido, consistenza morbida e non stopposa, già pronto all'uso

### IMPIEGO

Tal quale , su crostini per aperitici, antipasti.

### INGREDIENTI

BACCALA' DISSALATO 56% (GADUS MACROCEPHALUS, acqua, sale), olio di semi di girasole, sale, pepe bianco, aglio essiccato. Può contenere lische.

Può contenere CEREALI CONTENENTE GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI in quanto lo stabilimento ne fa uso.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: crema

COLORE: bianco, tipico del prodotto cotto

ODORE: gradevole di baccalà mantecato, senza odori anomali

SAPORE: tipico del prodotto cotto, senza retrogusti anomali

CONSISTENZA: semi-solida

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.

Assente in 25 g

Listeria monocytogenes

Assente in 25 g

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

### GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 Parma (Italia)

### DATI PRODOTTO

Confezione: vaschetta

Peso netto: 0,180 kg

Formato di vendita: cartone 6 pezzi

Ultimo aggiornamento: 29.06.2026

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 2496**

Rev 01 del  
03/07

**BACCALA' MANTECATO 180 G**

Pagina 2 di  
3

### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 45 Giorni  
Conservazione prodotto chiuso: temperat. refrigerazione 0/+4°  
Conservazione prodotto aperto: temperat. refrigerazione 0/+4°  
Durata del prodotto aperto: SI CONSERVA 1 GG  
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione 0/+4°

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: vaschetta plast. termosaldato  
Lunghezza: 128,0 mm  
Larghezza: 174,0 mm  
Altezza: 35,0 mm  
Peso imballo: 18,00 g

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone  
Lunghezza imballo secondario: 260,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 180,0 mm  
Altezza imballo secondario: 160,0 mm  
Dimensione colli in mm: 260\*180\*160  
Peso imballo secondario: 130,00 g

### DATI DI PALLETIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120  
Colli per strato: 18  
Strati per pallet: 8  
Colli per pallet: 144

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

Ultimo aggiornamento: 29.06.2026  
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:

## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 2496**

Rev 01 del  
03/07

**BACCALA' MANTECATO 180 G**

Pagina 3 di  
3

### CODICI EAN

EAN13: 8004980024966

ITF14: 08004980124963

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 2100 kJ  
Energia: 551 kcal  
Grassi: 57,0 g  
di cui: acidi grassi saturi: 6,2 g  
Carboidrati: 0,0 g  
di cui zuccheri: 0,0 g  
Proteine: 10,0 g  
Sale: 1,80 g  
Fibra: 0,0 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: No  
Pesce: Presente

### Caratteristiche particolari

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

Ultimo aggiornamento: 29.06.2026  
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: