

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 272</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CAPPERO DI PANTELLERIA IGP - SALE MARINO</b>	Pagina 1 di 4

#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Capperi di Pantelleria I.G.P., al sale marino

#### **IMPIEGO**

Indicati per arricchire antipasti, pizze, primi piatti e secondi piatti

#### **INGREDIENTI**

Capperi di Pantelleria IGP (80%), sale marino.

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** Capperi di Pantelleria IGP: Italia.

Indicazione geografica riconosciuta ai sensi del regolamento (UE) 1151/2012.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Consistenza: tipica, soda

Colore: verde tipico

Sapore: tipico dei capperi di Pantelleria

Odore: caratteristico di cappero

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

LIMITI MICROBIOLOGICI ESPRESSSI IN UFC/GR

CARICA MICROBICA TOTALE	<10000
LIEVITI E MUFFE	<100
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE

#### **OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

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

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 Parma (Italia)

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 272</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CAPPERO DI PANTELLERIA IGP - SALE MARINO</b>	Pagina 2 di 4

#### **DATI PRODOTTO**

Confezione: mastello 1 kg  
 Peso netto: 1,000 kg  
 Formato di vendita: 6 mastelli  
 Peso sgocciolato dichiarato: 0,800 kg  
 Numero pezzi per scatola: 2000 - 2240  
 Peso lordo confezione: 1,076 kg  
 Peso lordo collo: 6,701 kg

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi  
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
 Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
 Durata del prodotto aperto: si conserva per più di 15 gg  
 Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: secchiello in plastica  
 Altezza: 125,0 mm  
 Diametro: 125,0 mm  
 Peso imballo: 76,00 g

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: cartone  
 Lunghezza imballo secondario: 403,0 mm  
 Larghezza imballo secondario: 272,0 mm  
 Altezza imballo secondario: 150,0 mm  
 Dimensione colli in mm: 403\*272\*150  
 Peso imballo secondario: 245,00 g



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 272</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CAPPERO DI PANTELLERIA IGP - SALE MARINO</b>	Pagina 3 di 4

#### **DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 72

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 120

Container pallet 112X112

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 130

#### **CODICI EAN**

EAN13: 8004980002728

ITF14: 08004980102725

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 46 kJ  
Energia: 12 kcal  
Grassi: 0,0 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g  
Carboidrati: 1,0 g  
di cui zuccheri: 0,0 g  
Proteine: 0,0 g  
Sale: 21,00 g  
Fibra: 0,2 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
COD. 272	Rev 01 del 03/07
<b>CAPPERO DI PANTELLERIA IGP - SALE MARINO</b>	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: 3,50 - 4,20

<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 626</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PANNA COTTA</b>	Pagina 1 di 4

#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

**Preparato in polvere per panna cotta:** preparato in polvere per realizzare la Panna cotta. Da questo prodotto si ottiene con estrema facilità uno dessert dallo squisito gusto di panna, dalla struttura compatta, fine e cremosa. La modalità di preparazione, facile e veloce, unitamente alla resa elevata del prodotto, consentono di ottimizzare i tempi di realizzazione.

#### **IMPIEGO**

Ideale per preparare, con grande facilità, un'eccellente panna cotta dal gusto pieno e ricco.

#### **INGREDIENTI**

Zucchero, amido di mais, gelatina animale (origine bovina), aromi.

Possibile tracce di: ovoprodotti, soia, latte e derivati, frutta a guscio

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto: colore bianco

Odore: tipico

Sapore: caratteristico

Granulometria: regolare

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Il prodotto è microbiologicamente stabile a temperatura ambiente.

#### **PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Le materie prime, una volta controllate e pesate, vengono miscelate. Successivamente il tutto è trasferito in una vasca "polmone" per il dosaggio nelle buste.

Queste vengono poi etichettate con lotto di produzione e data di scadenza.

Infine segue l'incartamento.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.  
Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 626</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PANNA COTTA</b>	Pagina 2 di 4

#### **DATI PRODOTTO**

Confezione: astuccio con 5 buste  
 Peso netto: 1,000 kg  
 Formato di vendita: 4 astucci  
 Peso lordo confezione: 1,011 kg  
 Peso lordo collo: 4,284 kg

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi  
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
 Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 5-6 gg  
 Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni  
 Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato  
 Lunghezza: 165,0 mm  
 Larghezza: 150,0 mm  
 Peso imballo: 11,00 g

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO ESTERNO**

Descr.imballo primario esterno: Astuccio di Cartone  
 Lunghezza: 100,0 mm  
 Larghezza: 150,0 mm  
 Altezza: 215,0 mm  
 Peso imballo primario esterno: 71,00 g

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: cartone  
 Lunghezza imballo secondario: 312,0 mm  
 Larghezza imballo secondario: 220,0 mm  
 Altezza imballo secondario: 225,0 mm  
 Dimensione colli in mm: 312\*220\*225  
 Peso imballo secondario: 240,00 g



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 626</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PANNA COTTA</b>	Pagina 3 di 4

#### **DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 72

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 15

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 105

Container pallet 112X112

Colli per strato: 15

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 105

#### **CODICI EAN**

EAN13: 8004980006269

ITF14: 08004980106266

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 1618 kJ  
Energia: 387 kcal  
Grassi: 0,0 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g  
Carboidrati: 87,8 g  
di cui zuccheri: 75,9 g  
Proteine: 8,9 g  
Sale: 0,00 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 626</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PANNA COTTA</b>	Pagina 4 di 4

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 1351</b>	Rev 01 del 03/07
<b>FORNO PIZZA</b>	Pagina 1 di 2

Forno pizza con due camere separate, 3 termostati da 50° a 450° e un timer digitale per ogni camera.

Alimentazione elettrica: 230V # 50Hz

Potenza elettrica: 3Kw

Dimensioni (LxPxH cm): 54x59x35

#### **DATI PRODOTTO**

Peso netto: 30,000 kg

Peso lordo confezione: 30,000 kg

Peso lordo collo: 0,000 kg

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Giorni

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: cartone

Lunghezza imballo secondario: 665,0 mm

Larghezza imballo secondario: 615,0 mm

Altezza imballo secondario: 425,0 mm

Dimensione colli in mm: 665\*615\*425

Ultimo aggiornamento: . . .  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 1351</b>	Rev 01 del 03/07
<b>FORNO PIZZA</b>	Pagina 2 di 2

#### **DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 2

Strati per pallet: 3

Colli per pallet: 6

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: 8004980013519

ITF14: 08004980113516

Ultimo aggiornamento: . . .  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 2464</b>	Rev 01 del 03/07
<b>INSALATA DI QUINOA TRICOLORE</b>	Pagina 1 di 4

#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Tris di Quinoa biologica già pronta, preparata con legumi e verdure

#### **IMPIEGO**

Il prodotto è pronto per il servizio, basta impiattarlo

#### **INGREDIENTI**

Quinoa tricolore biologica cotta (53%) (quinoa bianca, quinoa rossa, quinoa nera in proporzione variabile), ceci (20%), pomodori semisecchi (17%), olio di semi di girasole, sale iodato, sale, aceto di mele, menta, aglio, prezzemolo, peperoncino, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

Può contenere tracce di CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto e colore: mix di quinoa rossa, bianca e nera con spicchi di pomodoro e ceci

Odore: tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

Gusto: tipico del prodotto

Consistenza: tenera, ma non sfatta

#### **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 totale	<1000000 ufc/g
Stafilococcus aureus	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Bacillus Cereus	<100ufc/g

#### **OGM**

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 2464</b>	Rev 01 del 03/07
<b>INSALATA DI QUINOA TRICOLORE</b>	Pagina 2 di 4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,**  
Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

#### DATI PRODOTTO

Confezione: BUSTA SOTTOVUOTO  
 Peso netto: 0,250 kg  
 Formato di vendita: cartone 6 pezzi  
 Peso lordo confezione: 0,262 kg  
 Peso lordo collo: 0,120 kg

#### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 45 Giorni  
 Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione  
 Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 1-2 gg  
 Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione (0-4°)

#### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto  
 Lunghezza: 160,0 mm  
 Larghezza: 200,0 mm  
 Peso imballo: 12,00 g

#### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone neutro  
 Lunghezza imballo secondario: 180,0 mm  
 Larghezza imballo secondario: 180,0 mm  
 Altezza imballo secondario: 180,0 mm  
 Dimensione colli in mm: 180\*180\*180  
 Peso imballo secondario: 120,00 g



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 2464</b>	Rev 01 del 03/07
<b>INSALATA DI QUINOA TRICOLORE</b>	Pagina 3 di 4

#### **DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 24

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 240

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 120

Container pallet 112X112

Colli per strato: 36

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 144

#### **CODICI EAN**

EAN13: 8004980024645

ITF14: 08004980124642

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 866 kJ  
Energia: 208 kcal  
Grassi: 10,0 g  
di cui: acidi grassi saturi: 1,0 g  
Carboidrati: 21,4 g  
di cui zuccheri: 6,3 g  
Proteine: 4,0 g  
Sale: 1,08 g  
Fibra: 7,8 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 2464</b>	Rev 01 del 03/07
<b>INSALATA DI QUINOA TRICOLORE</b>	Pagina 4 di 4

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: No

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 2506</b>	Rev 01 del 03/07
<b>SCUBETTATA DI TONNO AFFUMICATO 500g</b>	Pagina 1 di 4

#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Cubetti di tonno affumicato

#### **IMPIEGO**

Ideali per la preparazione di antipasti e primi piatti

#### **INGREDIENTI**

TONNO A PINNE GIALLE (PESCE, Thunnus albacares, zona di cattura: vedere etichetta) (96%), sale, destrosio, aromi naturali.

Affumicatura con legno di faggio.

Può contenere tracce di CROSTACEI, MOLLUSCHI, LATTE, SOIA

Bollo CE: ES 12.17117/MA CE

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE: colorazione rosso bruno scuro

ODORE: tipico del pesce affumicato

SAPORE: caratteristico di pesce, leggero di affumicatura

CONSISTENZA: i pezzi di tonno sono morbidi, in bocca piuttosto umidi non secchi

#### **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 TOTALE BATTERICA (esclusi Batteri lattici)	<1000000 UFC/G
BACILLI	<1000 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
E.COLI	<100 UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100 UFC/G
S.AUREUS	<100 UFC/G
LISTERIA	ASSENTE IN 25 G
SALMONELLA	ASSENTE IN 25 G
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<100 UFC/G
LIEVITI	<100 UFC/G

Ultimo aggiornamento: 17.11.2022  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 2506</b>	Rev 01 del 03/07
<b>SCUBETTATA DI TONNO AFFUMICATO 500g</b>	Pagina 2 di 4

MUFFE

<100 UFC/G

#### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

#### DATI PRODOTTO

Confezione: busta

Peso netto: 0,500 kg

Formato di vendita: cartone 4 pezzi

Peso lordo confezione: 0,511 kg

Peso lordo collo: 0,147 kg

#### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 45 Giorni

Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: consumare entro 48 ore

Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

#### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto

Lunghezza: 300,0 mm

Larghezza: 200,0 mm

Peso imballo: 11,00 g

#### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone

Lunghezza imballo secondario: 273,0 mm

Larghezza imballo secondario: 248,0 mm

Altezza imballo secondario: 85,0 mm

Dimensione colli in mm: 273\*248\*85

Peso imballo secondario: 147,00 g



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 2506</b>	Rev 01 del 03/07
<b>SCUBETTATA DI TONNO AFFUMICATO 500g</b>	Pagina 3 di 4

#### **DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 14

Colli per pallet: 168

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 20

Colli per pallet: 200

Container pallet 112X112

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 20

Colli per pallet: 240

#### **CODICI EAN**

EAN13: 8004980025062

ITF14: 08004980125069

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 786 kJ  
Energia: 187 kcal  
Grassi: 7,2 g  
di cui: acidi grassi saturi: 1,2 g  
Carboidrati: 0,4 g  
di cui zuccheri: 0,4 g  
Proteine: 30,2 g  
Sale: 3,60 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: No

Pesce: Presente



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 2506</b>	Rev 01 del 03/07
<b>SCUBETTATA DI TONNO AFFUMICATO 500g</b>	Pagina 4 di 4

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

### **DATI CHIMICO-FISICI**

NaCl: 3,0 - 4,5%

<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4007</b>	Rev 01 del 03/07
<b>FIORDITONNO IN OLIO 620g</b>	Pagina 1 di 4

#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Tonno della specie Skipjack, dalle carni rosse e dal sapore intenso, governato in olio di semi di girasole.

#### **IMPIEGO**

Ideale per arricchire buffet, per preparare insalate o piatti freddi.

#### **INGREDIENTI**

Tonno (Katsuwonus pelamis) (**PESCE**), olio di semi di girasole, sale.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: rosa scuro

Odore: di pesce, assenza di odori anomali

Sapore: intenso di pesce, assenza di sapori anomali

Consistenza: morbida alla masticazione

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica microbica totale mesofila	< 10 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
Bacilli ssp	< 10 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g

#### **OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

#### **PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Ricevimento materia prima, sezionamento e dissanguamento.

Segue la cottura e successivo raffreddamento e monda dei filetti.

La materia prima viene tagliata in tranci ed inscatolata in scatole in banda stagnata che vengono poi colmate con olio. Il prodotto viene poi sottoposto a sterilizzazione e dopo raffreddamento viene stoccatto a magazzino per il periodo di maturazione.

<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4007</b>	Rev 01 del 03/07
<b>FIORDITONNO IN OLIO 620g</b>	Pagina 2 di 4

#### DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 620 g  
 Peso netto: 0,620 kg  
 Formato di vendita: 6 scatole  
 Peso lordo confezione: 0,716 kg  
 Peso lordo collo: 4,398 kg

#### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 60 Mesi  
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
 Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg  
 Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

#### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: latta  
 Altezza: 88,5 mm  
 Diametro: 99,0 mm  
 Peso imballo: 95,50 g

#### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone  
 Lunghezza imballo secondario: 315,0 mm  
 Larghezza imballo secondario: 215,0 mm  
 Altezza imballo secondario: 100,0 mm  
 Dimensione colli in mm: 315\*215\*100  
 Peso imballo secondario: 105,00 g



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4007</b>	Rev 01 del 03/07
<b>FIORDITONNO IN OLIO 620g</b>	Pagina 3 di 4

#### **DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 96

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: 8004980040072

ITF14: 08004980140079

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 789 kJ  
Energia: 191 kcal  
Grassi: 10,0 g  
di cui: acidi grassi saturi: 1,5 g  
Carboidrati: 0,0 g  
di cui zuccheri: 0,0 g  
Proteine: 25,0 g  
Sale: 1,50 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: No

Pesce: Presente



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4007</b>	Rev 01 del 03/07
<b>FIORDITONNO IN OLIO 620g</b>	Pagina 4 di 4

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

### **DATI CHIMICO-FISICI**

PH: 5,6 - 6,2

NaCl: 2%



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4125</b>	Rev 01 del 03/07
<b>TRIS DI OLIVE CONDITE 1/1</b>	Pagina 1 di 4

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Mix di 3 varietà diverse di olive, denocciolate, condite con spezie e piante aromatiche, in olio

**IMPIEGO**

Ideali per aperitivi, antipasti e buffet

**INGREDIENTI**

Olive denocciolate (61%), olio di semi di girasole(38%), sale, aglio, peperoncino, piante aromatiche, zenzero. SENZA GLUTINE

SENZA GLUTINE

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

Attenzione: potrebbe contenere noccioli o frammenti di esso

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Consistenza: soda

Colore: verde, marroncine e nere

Sapore: di olive piccanti, senza sapori anomali

Odore: di olive e spezie

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 10 ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	assenti in 25g
Lysteria monocytogenes	assenti in 25 g
Stafilococcus aureus	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 10 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g

**OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4125</b>	Rev 01 del 03/07
<b>TRIS DI OLIVE CONDITE 1/1</b>	Pagina 2 di 4

#### **PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Le olive, assemblate secondo la percentuale di ricetta, vengono inscatolate e, quindi, colmate con olio e ingredienti. Dopo la chiusura ermetica del contenitore, il prodotto viene pastorizzato.

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

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 Parma (Italia)

#### **DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1 kg

Peso netto: 0,780 kg

Capacità: 850 ml

Formato di vendita: 6 scatole

Disponibile in formato da 6: Si

Peso lordo confezione: 0,864 kg

Peso lordo collo: 5,225 kg

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 9-15 gg

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD

Altezza: 118,0 mm

Diametro: 99,0 mm

Peso imballo: 83,76 g



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4125</b>	Rev 01 del 03/07
<b>TRIS DI OLIVE CONDITE 1/1</b>	Pagina 3 di 4

#### **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 falda: 23,00 g  
Peso film: 19,00 g

#### **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: 8004980041253  
ITF14: 08004980141250

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4125</b>	Rev 01 del 03/07
<b>TRIS DI OLIVE CONDITE 1/1</b>	Pagina 4 di 4

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 1728 kJ  
 Energia: 413 kcal  
 Grassi: 44,9 g  
     di cui: acidi grassi saturi: 4,0 g  
 Carboidrati: 0,8 g  
     di cui zuccheri: 0,8 g  
 Proteine: 0,5 g  
 Sale: 3,00 g  
 Fibra: 1,9 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si

#### **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: 3,5 - 3,9  
 NaCl: 2,5 % - 4,0%

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4190</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PASSATA DI POMODORI GIALLI 1/1</b>	Pagina 1 di 4

#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Passata di pomodoro ottenuta da pomodori di varietà allungata gialli. Dal colore accattivante e dalla dolcezza tipica del pomodoro lavorato fresco in stagione.

#### **IMPIEGO**

Perfetta sulla pizza e sulle bruschette, per primi piatti a base di pesce e condimenti fantasiosi.

#### **INGREDIENTI**

Pomodoro.

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** 100% POMODORO ITALIANO

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: giallo

Odore: di pomodoro cotto

Sapore: dolce, di pomodoro cotto, senza retrogusti

Consistenza: vellutata, cremosa

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Lysteria Monocytogenes	Assente in 25 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



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4190</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PASSATA DI POMODORI GIALLI 1/1</b>	Pagina 2 di 4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.  
Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

#### DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,800 kg  
Capacità: 850 ml  
Formato di vendita: 12 scatole  
Peso lordo confezione: 0,884 kg  
Peso lordo collo: 10,862 kg

#### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
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: cartone  
Lunghezza imballo secondario: 415,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 305,0 mm  
Altezza imballo secondario: 128,0 mm  
Dimensione colli in mm: 415\*305\*128  
Peso imballo secondario: 257,00 g



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4190</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PASSATA DI POMODORI GIALLI 1/1</b>	Pagina 3 di 4

#### **DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 66

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 104

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 15

Colli per pallet: 120

#### **CODICI EAN**

EAN13: 8004980041901

ITF14: 08004980141908

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 127 kJ  
Energia: 29 kcal  
Grassi: 0,1 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g  
Carboidrati: 4,4 g  
di cui zuccheri: 4,4 g  
Proteine: 1,9 g  
Sale: 0,13 g  
Fibra: 1,6 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4190</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PASSATA DI POMODORI GIALLI 1/1</b>	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: 4,2 - 4,4

Residuo rifrattometrico (°Brix): >/=6,5

Rapporto Zuccheri: 45%

Rapporto acidità: <8,0%

<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4244</b>	Rev 01 del 03/07
<b>SALSA AL PISTACCHIO 390g -ricetta pronta</b>	Pagina 1 di 4

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Salsa a base di pistacchio verde, macinato e preparato in modo da mantenere intenso aroma e colore brillante.

#### IMPIEGO

Ideale per condire primi piatti, per salsare antipasti e contorni. Ottima per realizzare fantasiosi dressing, dessert e piatti creativi.

#### INGREDIENTI

Pistacchio (FRUTTA A GUSCIO) (39%), olio di semi di girasole, burro di cacao, olio di cartamo, Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio), sale, destrosio. Senza Glutine

ORIGINE MATERIA PRIMA: Iran

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: cremoso con granulometria medio-fine

Colore: variabile, da verde con sfumature gialle a verde più intenso

Odore: di pistacchio

Sapore: ricco e pieno di pistacchio

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	<100000	UFC/G
COLIFORMI TOTALI	<10	UFC/G
BATTERI LATTICI	<10000	UFC/G
LIEVITI E MUFFE	<1000	UFC/G
E.COLI	ASSENTI	
S.AUREUS	<100	UFC/G
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE	IN 25G
SALMONELLA	ASSENTE	IN 25G

#### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4244</b>	Rev 01 del 03/07
<b>SALSA AL PISTACCHIO 390g -ricetta pronta</b>	Pagina 2 di 4

#### **DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1/2 kg  
Peso netto: 0,390 kg  
Capacità: 425 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Disponibile in formato da 24: No  
Peso lordo confezione: 0,443 kg  
Peso lordo collo: 2,750 kg

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg  
Conservaz.durante il trasporto: temperat. controllata(12°-18°)

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open  
Altezza: 109,0 mm  
Diametro: 73,0 mm  
Peso imballo: 53,35 g

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: cartone  
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 158,0 mm  
Altezza imballo secondario: 124,0 mm  
Dimensione colli in mm: 235\*158\*124  
Peso imballo secondario: 90,00 g



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4244</b>	Rev 01 del 03/07
<b>SALSA AL PISTACCHIO 390g -ricetta pronta</b>	Pagina 3 di 4

#### **DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 300

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 32

Strati per pallet: 16

Colli per pallet: 512

#### **CODICI EAN**

EAN13: 8004980042441

ITF14: 08004980142448

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 3078 kJ  
Energia: 746 kcal  
Grassi: 72,5 g  
di cui: acidi grassi saturi: 18,0 g  
Carboidrati: 14,0 g  
di cui zuccheri: 4,0 g  
Proteine: 9,0 g  
Sale: 1,40 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: No

Frutta con guscio: Presente

Latte e derivati: Presente



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4244</b>	Rev 01 del 03/07
<b>SALSA AL PISTACCHIO 390g -ricetta pronta</b>	Pagina 4 di 4

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

### **DATI CHIMICO-FISICI**

PH: 5,0 - 6,0

NaCl: 1,35 - 1,45



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4248</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CARCIOFI A FETTE OLIO BUSTA</b>	Pagina 1 di 4

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Carciofi a fettine in olio, leggermente trifolati

**IMPIEGO**

Ideali per guarnire pizze, bruschette, focacce

**INGREDIENTI**

Carciofo (82%), olio di semi di girasole (18%), sale, aglio, pepe, aroma, correttori di acidità:acido Lattico e acido Citrico. Antiossidante: acido L-Ascorbico

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: giallo tenue

Odore: di trifolato, assenza di odori anomali

Sapore: di trifolato, assenza di saperi anomali

Consistenza: soda alla masticazione

**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

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4248</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CARCIOFI A FETTE OLIO BUSTA</b>	Pagina 2 di 4

#### DATI PRODOTTO

Confezione: busta poliaccoppiato  
 Peso netto: 1,700 kg  
 Formato di vendita: 6 buste  
 Peso lordo confezione: 1,742 kg  
 Peso lordo collo: 11,015 kg

#### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi  
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
 Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg  
 Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

#### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato  
 Lunghezza: 380,0 mm  
 Larghezza: 270,0 mm  
 Peso imballo: 42,00 g

#### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone  
 Lunghezza imballo secondario: 420,0 mm  
 Larghezza imballo secondario: 360,0 mm  
 Altezza imballo secondario: 150,0 mm  
 Dimensione colli in mm: 420\*360\*150  
 Peso imballo secondario: 563,00 g



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4248</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CARCIOFI A FETTE OLIO BUSTA</b>	Pagina 3 di 4

#### **DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 60

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 66

Container pallet 112X112

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 72

#### **CODICI EAN**

EAN13: 8004980042489

ITF14: 08004980142486

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 1003 kJ  
Energia: 240 kcal  
Grassi: 18,1 g  
di cui: acidi grassi saturi: 2,0 g  
Carboidrati: 7,7 g  
di cui zuccheri: 5,9 g  
Proteine: 8,3 g  
Sale: 1,25 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4248</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CARCIOFI A FETTE OLIO BUSTA</b>	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: 3,90

NaCl: 1 - 1,5 %

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4313</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CARDONCELLI DELLA MURGIA TRIFOLATI 1/1</b>	Pagina 1 di 4

#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Funghi Cardoncelli, a fette, in olio

#### **IMPIEGO**

Per condire primi piatti, farcire pizze e comporre contorni.

#### **INGREDIENTI**

Funghi Cardoncelli (Pleurotus eryngii) 72%, olio di semi di girasole, prezzemolo, farina di riso, aromi, sale, aglio, pepe, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

SENZA Glutine

SENZA Glutammato aggiunto

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

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** CARDONCELLI 100% ITALIANI

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto e Colore: Cardoncelli a fette con colorazione tipica, senza crema

Odore: di fungo conciato e aromatizzato

Sapore: di fungo e spezie

Consistenza: soda e carnosa

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

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

#### **OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

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

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma), Italia.

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4313</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CARDONCELLI DELLA MURGIA TRIFOLATI 1/1</b>	Pagina 2 di 4

#### DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg  
 Peso netto: 0,780 kg  
 Capacità: 850 ml  
 Formato di vendita: 6 scatole  
 Peso lordo confezione: 0,864 kg  
 Peso lordo collo: 5,223 kg

#### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi  
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
 Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
 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



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4313</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CARDONCELLI DELLA MURGIA TRIFOLATI 1/1</b>	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: 8004980043134

ITF14: 08004980143131

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 884 kJ  
Energia: 214 kcal  
Grassi: 20,6 g  
di cui: acidi grassi saturi: 2,3 g  
Carboidrati: 3,4 g  
di cui zuccheri: 0,0 g  
Proteine: 2,9 g  
Sale: 1,40 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4313</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CARDONCELLI DELLA MURGIA TRIFOLATI 1/1</b>	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**

NaCl: 1 - 1,5

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4320</b>	Rev 01 del 03/07
<b>SEGALE E AVENA INTEGRALI BIO COTTI BUSTA</b>	Pagina 1 di 4

#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Segale e avena integrali da coltivazione biologica cotto a vapore, pronto all'uso. Confezionato in atmosfera protettiva.

#### **IMPIEGO**

Ideale per insalate da servire anche tiepide, come proposte della pausa pranzo, sui buffet degli aperitivi e nelle occasioni più varie. Ottimo per arricchire zuppe. Aprire la confezione, versare il contenuto in un piatto e sgranare con una forchetta.

#### **INGREDIENTI**

Cereali (47%) (SEGALE integrale biologica 33%, AVENA integrale biologica 14%) (contengono GLUTINE), acqua, olio di semi di girasole biologico, sale.

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** Segale e Avena: UE

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto/Colore: tipico dei 2 cereali cotti

Odore: neutro

Sapore: di cereali integrali cotti e conditi

Consistenza: soda

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Lysteria Monocytogenes	Assente in 25g
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

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4320</b>	Rev 01 del 03/07
<b>SEGALE E AVENA INTEGRALI BIO COTTI BUSTA</b>	Pagina 2 di 4

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Via Traversante Ravadese, 58. 43122 Parma (PR) ITALIA

**DATI PRODOTTO**

Confezione: busta poliaccoppiato  
 Peso netto: 0,740 kg  
 Formato di vendita: 12 buste  
 Peso lordo confezione: 0,758 kg  
 Peso lordo collo: 9,680 kg

**DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi  
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
 Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg  
 Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

**CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato  
 Lunghezza: 180,0 mm  
 Larghezza: 105,0 mm  
 Altezza: 285,0 mm  
 Peso imballo: 18,00 g

**CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: cartone  
 Lunghezza imballo secondario: 420,0 mm  
 Larghezza imballo secondario: 360,0 mm  
 Altezza imballo secondario: 150,0 mm  
 Dimensione colli in mm: 420\*360\*150  
 Peso imballo secondario: 584,00 g



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4320</b>	Rev 01 del 03/07
<b>SEGALE E AVENA INTEGRALI BIO COTTI BUSTA</b>	Pagina 3 di 4

#### **DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 60

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 66

Container pallet 112X112

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 72

#### **CODICI EAN**

EAN13: 8004980043202

ITF14: 08004980143209

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 960 kJ  
Energia: 229 kcal  
Grassi: 7,0 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,6 g  
Carboidrati: 33,1 g  
di cui zuccheri: 0,9 g  
Proteine: 5,1 g  
Sale: 0,68 g  
Fibra: 6,3 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: No

Cereali contenenti glutine: Presente



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4320</b>	Rev 01 del 03/07
<b>SEGALE E AVENA INTEGRALI BIO COTTI BUSTA</b>	Pagina 4 di 4

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: No

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

### **DATI CHIMICO-FISICI**

NaCl: 0,6% -0,8%

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4586</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CACIO E PEPE 1/1</b>	Pagina 1 di 4

#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Condimento pronto all'uso per la preparazione del piatto tipico della tradizione romana.

#### **IMPIEGO**

Condimento ideale per primi piatti (pasta, gnocchi, riso)

#### **INGREDIENTI**

Acqua, "Pecorino Romano DOP" (26%) (LATTE di pecora, sale, caglio), cagliata di LATTE vaccino, burro (LATTE), pepe nero, sali di fusione: polifosfati e citrato di sodio.

SENZA GLUTINE

Possibili tracce di OVOEPRODOTTI.

#### **SENZA GLUTINE**

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Consistenza: fluida e spalmabile

Colore: paglierino con puntinatura nera tipica del pepe.

Odore: intenso assenza di odori anomali

Sapore: caratteristico di pecorino, saporito, connotato al pepe.

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
BACILLI MESOFILI	ASSENTI
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	< 10 UFC/g
BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE

#### **OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

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

Via Traversante Ravadese, 58 - Parma - Italia.  
IT 545L CE



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4586</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CACIO E PEPE 1/1</b>	Pagina 2 di 4

#### **DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,780 kg  
Capacità: 850 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Disponibile in formato da 24: Si  
Peso lordo confezione: 0,864 kg  
Peso lordo collo: 5,223 kg

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
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 easy open  
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



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4586</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CACIO E PEPE 1/1</b>	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: 8004980045862

ITF14: 08004980145869

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 971 kJ  
Energia: 235 kcal  
Grassi: 21,2 g  
di cui: acidi grassi saturi: 9,4 g  
Carboidrati: 0,3 g  
di cui zuccheri: 0,3 g  
Proteine: 10,7 g  
Sale: 1,90 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: No

Latte e derivati: Presente



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4586</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CACIO E PEPE 1/1</b>	Pagina 4 di 4

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

### **DATI CHIMICO-FISICI**

PH: 5,40 - 5,60

Residuo secco: 35,00 - 37,00

Residuo secco: 35,00 - 37,00



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6032</b>	Rev 01 del 03/07
<b>TUTTOMIRTILLI X 6</b>	Pagina 1 di 4

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Preparato con mirtilli di ottima qualità, conservati nel loro succo naturale

**IMPIEGO**

Ideale per la preparazione di coppe ai frutti di bosco, macedonie, torte e per guarnire gelati, semifreddi.

**INGREDIENTI**

Mirtilli (86%), zucchero.

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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Consistenza: morbida

Colore: viola scuro tipico del frutto

Odore: caratteristico del frutto

Sapore: dolce e tipico del mirtillo

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

**OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

Ultimo aggiornamento: 12.05.2022  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: U06

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6032</b>	Rev 01 del 03/07
<b>TUTTOMIRTILLI X 6</b>	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  
 Peso lordo confezione: 0,934 kg  
 Peso lordo collo: 5,643 kg

#### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 30 Mesi  
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
 Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 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



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6032</b>	Rev 01 del 03/07
<b>TUTTOMIRTILLI X 6</b>	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: 8004980000328

ITF14: 08004980160329

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 340 kJ  
Energia: 81 kcal  
Grassi: 0,2 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g  
Carboidrati: 17,8 g  
di cui zuccheri: 17,8 g  
Proteine: 0,8 g  
Sale: 0,00 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6032</b>	Rev 01 del 03/07
<b>TUTTOMIRTILLI X 6</b>	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: 2,80 - 3,40

Residuo rifrattometrico (°Brix): 23,0 - 29,0



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6047</b>	Rev 01 del 03/07
<b>TUTTOLAMPONI X 6</b>	Pagina 1 di 4

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Miscela di lamponi interi e macinati, governati nel loro succo naturale

**IMPIEGO**

Ideale per preparare coppe di frutti di bosco, macedonie, torte e per guarnire gelati, semifreddi.

**INGREDIENTI**

Lamponi (83%), zucchero

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Consistenza: morbida

Colore: tipico, rosso intenso

Sapore: caratteristico di lamponi

Odore: tipico di lamponi maturi

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

**OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6047</b>	Rev 01 del 03/07
<b>TUTTOLAMPONI X 6</b>	Pagina 2 di 4

**"GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**  
Via Traversante Ravadese, 58 - Parma, Italia

#### **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  
Peso lordo confezione: 0,934 kg  
Peso lordo collo: 5,643 kg

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 30 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
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



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6047</b>	Rev 01 del 03/07
<b>TUTTOLAMPONI X 6</b>	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: 8004980000472

ITF14: 08004980160473

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 456 kJ  
Energia: 109 kcal  
Grassi: 0,5 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g  
Carboidrati: 22,0 g  
di cui zuccheri: 22,0 g  
Proteine: 1,0 g  
Sale: 0,00 g  
Fibra: 6,2 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6047</b>	Rev 01 del 03/07
<b>TUTTOLAMPONI X 6</b>	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: 2,90 - 3,20

Residuo rifrattometrico (°Brix): 27,5 - 30,5



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6252</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6</b>	Pagina 1 di 4

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Crema di zucca preparata con zucche fresche provenienti dalle migliori zone di produzione italiane; è una crema dalla struttura densa e vellutata.

**IMPIEGO**

Indicata per condire pasta, riso, gnocchi, per preparare ripieni (ravioli, tortelli), per realizzare zuppe, vellutate e come ingrediente per dolci e prodotti da forno.

**INGREDIENTI**

Zucca (84%), burro (LATTE), fibra vegetale (di cicoria radice), zucchero, sale, pepe.

Possibili tracce di SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** Zucca 100% italiana

**PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC****CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: giallo-arancio uniforme

Odore: di zucca

Sapore: di zucca, fresco, senza retrogusti

Consistenza: cremosa e omogenea

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
-------------------------	-------------

CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
--------------------	---------

BACILLI MESOFILI	ASSENTI
------------------	---------

COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
-----------------------------	---------

E.COLI	ASSENTI
--------	---------

BACILLUS CEREUS	ASSENTE
-----------------	---------

BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
--------------	-------------

S.AUREUS	ASSENTE
----------	---------

LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE
------------------------	---------

SALMONELLA	ASSENTE
------------	---------

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
-------------------------	---------

**OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 29.03.2023	Approvato: RAQ
Data verifica: 07.09.2023	Codice ristampa: U06

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6252</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6</b>	Pagina 2 di 4

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 Parma, Italia.

**DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1 kg  
 Peso netto: 0,830 kg  
 Capacità: 850 ml  
 Formato di vendita: 6 scatole  
 Disponibile in formato da 24: Si  
 Peso lordo confezione: 0,914 kg  
 Peso lordo collo: 5,523 kg

**DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi  
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
 Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 7-8 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



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6252</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6</b>	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: 8004980002520

ITF14: 08004980162521

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 476 kJ  
Energia: 114 kcal  
Grassi: 5,4 g  
di cui: acidi grassi saturi: 3,4 g  
Carboidrati: 14,7 g  
di cui zuccheri: 8,1 g  
Proteine: 1,0 g  
Sale: 0,13 g  
Fibra: 1,2 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: No

Latte e derivati: Presente



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6252</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6</b>	Pagina 4 di 4

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

### **DATI CHIMICO-FISICI**

PH: 5,30 - 5,70

Consistenza Bostwick: 0,5 - 1,0 CM

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6282</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PRUGNE ALLO SCIROPPO 1/1 X 6</b>	Pagina 1 di 4

#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prugne di varietà Stanley, essicate e parzialmente reidratate allo sciropo

#### **IMPIEGO**

Ottime per le prime colazioni e come dessert, indicate per la preparazione di macedonie e per la guarnizione di dolci, squisite servite con grappa o altri liquori.

#### **INGREDIENTI**

Prugne, acqua, zucchero, correttore di acidità: acido citrico

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

Consistenza: polposa, tipica del prodotto

Colore: nero-violaceo, proprio delle prugne

Sapore: tipico di prugne allo sciropo

Odore: caratteristico di prugne allo sciropo

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

#### **OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

#### **PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Il frutto, dopo un opportuno rinvenimento in acqua calda, viene dosato in scatole in banda stagnata, che successivamente vengono



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6282</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PRUGNE ALLO SCIROPPO 1/1 X 6</b>	Pagina 2 di 4

colmate con liquido di governo.

Le scatole così preparate vengono aggraffate e sottoposte al trattamento termico per garantire la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

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

Via Traversante Ravadese, 58 - Parma, Italia

#### **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

Peso sgocciolato dichiarato: 0,650 kg

Numero pezzi per scatola: 30 - 45

Peso lordo confezione: 0,934 kg

Peso lordo collo: 5,643 kg

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 30 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD

Altezza: 118,0 mm

Diametro: 99,0 mm

Peso imballo: 83,76 g



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6282</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PRUGNE ALLO SCIROPPO 1/1 X 6</b>	Pagina 3 di 4

#### **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

#### **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: 8004980002827  
ITF14: 08004980162828

<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6282</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PRUGNE ALLO SCIROPPO 1/1 X 6</b>	Pagina 4 di 4

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 679 kJ  
 Energia: 167 kcal  
 Grassi: 0,0 g  
     di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g  
 Carboidrati: 34,2 g  
     di cui zuccheri: 26,5 g  
 Proteine: 1,0 g  
 Sale: 0,00 g  
 Fibra: 4,1 g

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si

#### **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: 3,45 - 4,05  
 Residuo rifrattometrico (°Brix): 34,0 - 40,0

<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6415</b>	Rev 01 del 03/07
<b>OLIVE RIPIENE 1/1</b>	Pagina 1 di 4

#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Olive verdi calibro Super Colossal, prive di nocciolo e ripiene a mano. La farcitura è realizzata utilizzando anche tonno e pomodori essiccati, per conferire un gusto stuzzicante.

#### **IMPIEGO**

Ideali per la preparazione di raffinati aperitivi, per antipasti; ottime per arricchire insalate e piatti freddi.

#### **INGREDIENTI**

Olive verdi denocciolate (56%), olio di semi di girasole (33%), tonno (PESCE) (4%), acciughe (PESCE), pomodori secchi (2%), capperi, sale, aglio, piante aromatiche, aceto di vino, correttore di acidità: acido lattico e acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.

#### **PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015**

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Consistenza: soda

Colore: verde brillante

Sapore: di olive e degli ingredienti che caratterizzano il ripieno (tonno, pomodoro, capperi e acciughe); assenza di sapori estranei

Odore: di oliva condita, senza odori estranei

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

#### **OGM**

Ultimo aggiornamento: 12.07.2021  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6415</b>	Rev 01 del 03/07
<b>OLIVE RIPIENE 1/1</b>	Pagina 2 di 4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

#### **PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Le olive denocciolate arrivano presso l'azienda di trasformazione in fusti con liquido di governo costituito da salamoia. La materia prima, sgrondata dal liquido di governo, viene riempita a mano mediante sac a poche opportunamente adattati per un'introduzione agevole dell'impasto. L'impasto viene preparato separatamente mediante cutter di omogenizzazione, dove vengono miscelati gli ingredienti. Una volta riempite, le olive vengono condite manualmente e poste, sempre manualmente, in scatole in banda stagnata, quindi colmate con olio di semi di girasole. Successivamente, dopo aggraffatura (chiusura ermetica del contenitore) vengono trattate termicamente per la stabilizzazione del prodotto nel tempo. Dopo congruo periodo di osservazione (quarantena) vengono etichettate e rese disponibili alla vendita.

#### **GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa**

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

#### **DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1 kg

Peso netto: 0,780 kg

Capacità: 850 ml

Formato di vendita: 6 scatole

Disponibile in formato da 24: No

Numero pezzi per scatola: 50 - 80

Peso lordo confezione: 0,864 kg

Peso lordo collo: 5,223 kg

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 5-6 gg

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6415</b>	Rev 01 del 03/07
<b>OLIVE RIPIENE 1/1</b>	Pagina 3 di 4

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open

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

#### **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: 8004980064153

ITF14: 08004980164150



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6415</b>	Rev 01 del 03/07
<b>OLIVE RIPIENE 1/1</b>	Pagina 4 di 4

### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 1508 kJ  
Energia: 363 kcal  
Grassi: 38,2 g  
di cui: acidi grassi saturi: 4,5 g  
Carboiodrati: 2,4 g  
di cui zuccheri: 0,9 g  
Proteine: 2,4 g  
Sale: 3,00 g  
Fibra: 1,5 g

### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: No  
Pesce: Presente

### **Caratteristiche particolari**

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

### **DATI CHIMICO-FISICI**

pH: 4  
NaCl: 2,50 - 3,00



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 7141</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CIPOLLE CARAMELLATE CDN</b>	Pagina 1 di 2

#### **DATI PRODOTTO**

Peso netto: 0,200 kg  
Peso lordo confezione: 0,360 kg  
Peso lordo collo: 0,000 kg

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: vaso vetro  
Altezza: 85,0 mm  
Diametro: 69,3 mm  
Peso imballo: 160,00 g

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: falda  
Lunghezza imballo secondario: 140,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 210,0 mm  
Altezza imballo secondario: 85,0 mm  
Dimensione colli in mm: 140\*210\*85

Ultimo aggiornamento: . . .  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 7141</b>	Rev 01 del 03/07
<b>CIPOLLE CARAMELLATE CDN</b>	Pagina 2 di 2

**DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 31

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 310

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: 8005360004844

ITF14: 18005360004841

Ultimo aggiornamento: . . .  
Data verifica: 07.09.2023Approvato: RAQ  
Codice ristampa:

<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 7503</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PIGNOLETTO</b>	Pagina 1 di 3

### **SCHEDA TECNICA PIGNOLETTO**

#### **SCHEDA TECNICA**

Vitigno Grechetto Doc

Gradazione alcolica

11.5%

Composizione terreno

Argilloso e sabbioso

Sistema di Coltivazione

Cordone speronato

Vendemmia

Selezionando i migliori grappoli manualmente

Aspetto

Giallo paglierino brillante, riflessi dorati. Perlage fine ed intenso, profumo fruttato.

Gusto

Semisecco, fine ed elegante al palato.

Abbinamento

Eccellente come aperitivo oppure abbinato ai primi piatti leggero e piatti della cucina tradizionale

Temperatura di servizio

10-12 ° C

Procedimento

Il vino ottenuto da un'accurata vinificazione in bianco da uve coltivate nei vigneti, viene consegnato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata 15° C.

La seconda fermentazione con il metodo Martinotti-Charmat affina gli aromi fruttati tipici di queste uve

Degustazione

Dopo una ricca dose di spuma si offre alla vista di colore paglierino chiaro brillante.

Profuma di mela golden, pesca bianca, susina e fiori di campo. Al gusto restituisce fedelmente le sensazioni percepite all'olfatto, l'acidità data anche dalla carbonica stimola le papille restituendo una piacevole aromaticità fruttata.

### **DATI PRODOTTO**

Peso netto: 0,740 kg

Formato di vendita: 6 bottiglie

Peso lordo confezione: 1,333 kg

Peso lordo collo: 8,438 kg

Ultimo aggiornamento: 15.03.2021  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 7503</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PIGNOLETTO</b>	Pagina 2 di 3

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: bottiglia in vetro

Peso imballo: 593,00 g

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: cartone

Lunghezza imballo secondario: 305,0 mm

Larghezza imballo secondario: 207,0 mm

Altezza imballo secondario: 280,0 mm

Dimensione colli in mm: 305\*207\*280

Peso imballo secondario: 440,00 g

#### **DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 16

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 64

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: 8004980075036

ITF14: 08004980175033

Ultimo aggiornamento: 15.03.2021  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 7503</b>	Rev 01 del 03/07
<b>PIGNOLETTO</b>	Pagina 3 di 3

**ALLERGENI**

Biossido di Zolfo SO<sub>2</sub>>10 mg/kg: Presente

**Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: Si

Contiene carne suina: No



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 7508</b>	Rev 01 del 03/07
<b>ROSE'</b>	Pagina 1 di 3

### **SCHEDA TECNICA ROSE'**

#### **SCHEDA TECNICA**

Vitigno : Sangiovese ( vinificato in rosa) e Grechetto Bianco

Gradazione alcolica

11.5%

Composizione terreno

Argilloso e sabbioso

Sistema di Coltivazione

Cordone speronato

Vendemmia

Selezionando i migliori grappoli manualmente

Aspetto

Rosè brillante. Perlage fine ed intenso, profumo fruttato.

Gusto

Semisecco, fruttato, fine ed elegante al palato.

Abbinamento

Eccellente come aperitivo oppure abbinato ai primi piatti leggeri e piatti della cucina tradizionale

Temperatura di servizio

8 - 10 °C

#### **Procedimento**

Il vino ottenuto da un' accurata vinificazione in rosa (Sangiovese) e in bianco per il Grechetto, da uve coltivate nei vigneti, viene consegnato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata 15° C.

La seconda fermentazione con il metodo Martinotti-Charmat affina gli aromi fruttati tipici di queste uve.

### **DATI PRODOTTO**

Peso netto: 0,740 kg

Formato di vendita: 6 bottiglie

Peso lordo confezione: 1,540 kg

Peso lordo collo: 9,680 kg

Ultimo aggiornamento: 15.03.2021  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 7508</b>	Rev 01 del 03/07
<b>ROSE'</b>	Pagina 2 di 3

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: bottiglia in vetro

Peso imballo: 800,00 g

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: cartone

Lunghezza imballo secondario: 305,0 mm

Larghezza imballo secondario: 207,0 mm

Altezza imballo secondario: 280,0 mm

Dimensione colli in mm: 305\*207\*280

Peso imballo secondario: 440,00 g

#### **DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 14

Strati per pallet: 5

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: 8004980075081

ITF14: 08004980175088

Ultimo aggiornamento: 15.03.2021  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 7508</b>	Rev 01 del 03/07
<b>ROSE'</b>	Pagina 3 di 3

**ALLERGENI**

Biossido di Zolfo SO<sub>2</sub>>10 mg/kg: Presente

**Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: Si

Contiene carne suina: No



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. C126</b>	Rev 01 del 03/07
<b>Dosatore per fusto</b>	Pagina 1 di 1

Pratico dosatore in plastica per fusti da 5 litri.  
Consente di dosare con facilità la quantità di salsa desiderata,  
riducendo al minimo lo spreco di prodotto.

#### **DATI PRODOTTO**

Peso netto: 0,065 kg  
Peso lordo confezione: 0,065 kg  
Peso lordo collo: 0,000 kg

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Giorni

#### **DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120  
Colli per strato: 0  
Strati per pallet: 0  
Colli per pallet: 0

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: 8715700200002  
ITF14: 08715700700007

Ultimo aggiornamento: . . .  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: