

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 272

Rev 01 del
03/07

CAPPERO DI PANTELLERIA IGP - SALE MARINO

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 capperi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

LIMITI MICROBIOLOGICI ESPRESSI 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)

Ultimo aggiornamento: 19.03.2021
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: S09A

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 272	Rev 01 del 03/07
CAPPERO DI PANTELLERIA IGP - SALE MARINO	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

Ultimo aggiornamento: 19.03.2021
 Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
 Codice ristampa: S09A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 272

Rev 01 del
03/07

CAPPERO DI PANTELLERIA IGP - SALE MARINO

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETIZZAZIONE

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

Ultimo aggiornamento: 19.03.2021
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: S09A

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 272	Rev 01 del 03/07
CAPPERO DI PANTELLERIA IGP - SALE MARINO	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

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 626 PANNA COTTA	Rev 01 del 03/07 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'incartonnamento.

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

Ultimo aggiornamento: 06.04.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U07

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 626

Rev 01 del
03/07

PANNA COTTA

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

Ultimo aggiornamento: 06.04.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U07

SCHEMA TECNICA

COD. 626

PANNA COTTA

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

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

Ultimo aggiornamento: 06.04.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: U07

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 626 PANNA COTTA	Rev 01 del 03/07 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

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 1351	Rev 01 del 03/07
FORNO PIZZA	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:

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 1351	Rev 01 del 03/07
FORNO PIZZA	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:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2464

Rev 01 del
03/07

INSALATA DI QUINOA TRICOLORE

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 semiseccchi (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:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2464

Rev 01 del
03/07

INSALATA DI QUINOA TRICOLORE

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

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2464

Rev 01 del
03/07

INSALATA DI QUINOA TRICOLORE

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

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2464 INSALATA DI QUINOA TRICOLORE	Rev 01 del 03/07 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

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2506	Rev 01 del 03/07
SCUBETTATA DI TONNO AFFUMICATO 500g	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:

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2506	Rev 01 del 03/07
SCUBETTATA DI TONNO AFFUMICATO 500g	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

Ultimo aggiornamento: 17.11.2022
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2506

Rev 01 del
03/07

SCUBETTATA DI TONNO AFFUMICATO 500g

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

Ultimo aggiornamento: 17.11.2022

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2506 SCUBETTATA DI TONNO AFFUMICATO 500g	Rev 01 del 03/07 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%

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4007

Rev 01 del
03/07

FIORDITONNO IN OLIO 620g

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 stoccato a magazzino per il periodo di maturazione.

Ultimo aggiornamento: 07.04.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U01

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4007	Rev 01 del 03/07
FIORDITONNO IN OLIO 620g	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

Ultimo aggiornamento: 07.04.2023
 Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
 Codice ristampa: U01

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4007

Rev 01 del
03/07

FIORDITONNO IN OLIO 620g

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

Ultimo aggiornamento: 07.04.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: U01

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4007 FIORDITONNO IN OLIO 620g	Rev 01 del 03/07 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%

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4125

Rev 01 del
03/07

TRIS DI OLIVE CONDITE 1/1

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

Ultimo aggiornamento: 04.01.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F10A

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4125	Rev 01 del 03/07
TRIS DI OLIVE CONDITE 1/1	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

Ultimo aggiornamento: 04.01.2023
 Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
 Codice ristampa: F10A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4125

Rev 01 del
03/07

TRIS DI OLIVE CONDITE 1/1

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

Ultimo aggiornamento: 04.01.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F10A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4125

Rev 01 del
03/07

TRIS DI OLIVE CONDITE 1/1

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%

Ultimo aggiornamento: 04.01.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F10A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4190

Rev 01 del
03/07

PASSATA DI POMODORI GIALLI 1/1

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

Ultimo aggiornamento: 08.02.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F07

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4190

Rev 01 del
03/07

PASSATA DI POMODORI GIALLI 1/1

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

Ultimo aggiornamento: 08.02.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F07

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4190

Rev 01 del
03/07

PASSATA DI POMODORI GIALLI 1/1

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

Ultimo aggiornamento: 08.02.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: F07

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4190

Rev 01 del
03/07

PASSATA DI POMODORI GIALLI 1/1

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): $\geq 6,5$

Rapporto Zuccheri: 45%

Rapporto acidità: $< 8,0\%$

Ultimo aggiornamento: 08.02.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: F07

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4244

Rev 01 del
03/07

SALSA AL PISTACCHIO 390g -ricetta pronta

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

Ultimo aggiornamento: 03.03.2022
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U05

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4244

Rev 01 del
03/07

SALSA AL PISTACCHIO 390g -ricetta pronta

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

Ultimo aggiornamento: 03.03.2022
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U05

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4244

Rev 01 del
03/07

SALSA AL PISTACCHIO 390g -ricetta pronta

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

Ultimo aggiornamento: 03.03.2022

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: U05

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
<p style="text-align: center;">COD. 4244</p> <p>SALSA AL PISTACCHIO 390g -ricetta pronta</p>	<p>Rev 01 del 03/07</p> <p>Pagina 4 di 4</p>

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

Ultimo aggiornamento: 03.03.2022
 Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
 Codice ristampa: U05

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4248

Rev 01 del
03/07

CARCIOFI A FETTE OLIO BUSTA

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 sapori 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

Ultimo aggiornamento: 11.10.2022
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F10A

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4248	Rev 01 del 03/07
CARCIOFI A FETTE OLIO BUSTA	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

Ultimo aggiornamento: 11.10.2022
 Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
 Codice ristampa: F10A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4248

Rev 01 del
03/07

CARCIOFI A FETTE OLIO BUSTA

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

Ultimo aggiornamento: 11.10.2022
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F10A

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4248 CARCIOFI A FETTE OLIO BUSTA	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: 3,90
 NaCl: 1 - 1,5 %

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4313

Rev 01 del
03/07

CARDONCELLI DELLA MURGIA TRIFOLATI 1/1

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 ORGANOLETTEICHE

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
<i>Listeria Monocytogenes</i>	assenti
<i>Staphylococcus Aureus</i>	assenti
<i>Bacillus Cereus</i>	assenti
Bacilli ssp	assenti
<i>Escherichia Coli</i>	assenti
Coliformi totali	assenti

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma), Italia.

Ultimo aggiornamento: 15.11.2019
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J11

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4313	Rev 01 del 03/07
CARDONCELLI DELLA MURGIA TRIFOLATI 1/1	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

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4313

Rev 01 del
03/07

CARDONCELLI DELLA MURGIA TRIFOLATI 1/1

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

Ultimo aggiornamento: 15.11.2019
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J11

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4313 CARDONCELLI DELLA MURGIA TRIFOLATI 1/1	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

NaCl: 1 - 1,5

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4320	Rev 01 del 03/07
SEGALE E AVENA INTEGRALI BIO COTTI BUSTA	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

Ultimo aggiornamento: 20.01.2020
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E01

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4320	Rev 01 del 03/07
SEGALE E AVENA INTEGRALI BIO COTTI BUSTA	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

Ultimo aggiornamento: 20.01.2020
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E01

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4320

Rev 01 del
03/07

SEGALE E AVENA INTEGRALI BIO COTTI BUSTA

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

Ultimo aggiornamento: 20.01.2020

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E01

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4320	Rev 01 del 03/07
SEGALE E AVENA INTEGRALI BIO COTTI BUSTA	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%

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4586

Rev 01 del
03/07

CACIO E PEPE 1/1

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 OVOPRODOTTI.

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, sapido, 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

Ultimo aggiornamento: 01.06.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F11A

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4586	Rev 01 del 03/07
CACIO E PEPE 1/1	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

Ultimo aggiornamento: 01.06.2023
 Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
 Codice ristampa: F11A

SCHEMA TECNICA

COD. 4586

CACIO E PEPE 1/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETIZZAZIONE

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

Ultimo aggiornamento: 01.06.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: F11A

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

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6032

Rev 01 del
03/07

TUTTOMIRTILLI X 6

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

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6032

Rev 01 del
03/07

TUTTOMIRTILLI X 6

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

Ultimo aggiornamento: 12.05.2022
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06

SCHEMA TECNICA

COD. 6032

TUTTOMIRTILLI X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

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

Ultimo aggiornamento: 12.05.2022

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: U06

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6032

Rev 01 del
03/07

TUTTOMIRTILLI X 6

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

Ultimo aggiornamento: 12.05.2022
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6047

Rev 01 del
03/07

TUTTOLAMPONI X 6

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

Ultimo aggiornamento: 05.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6047

Rev 01 del
03/07

TUTTOLAMPONI X 6

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

Ultimo aggiornamento: 05.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6047

Rev 01 del
03/07

TUTTOLAMPONI X 6

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETIZZAZIONE

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

Ultimo aggiornamento: 05.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6047 TUTTOLAMPONI X 6	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: 2,90 - 3,20
 Residuo rifrattometrico(°Brix): 27,5 - 30,5

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6252

Rev 01 del
03/07

CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6

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
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6252

Rev 01 del
03/07

CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6

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

Ultimo aggiornamento: 29.03.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06

SCHEMA TECNICA

COD. 6252

CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

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

Ultimo aggiornamento: 29.03.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: U06

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

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6282

Rev 01 del
03/07

PRUGNE ALLO SCIROPPO 1/1 X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prugne di varietà Stanley, essiccate e parzialmente reidratate allo sciroppo

IMPIEGO

Ottimo 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 sciroppo

Odore: caratteristico di prugne allo sciroppo

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

Ultimo aggiornamento: 10.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6282	Rev 01 del 03/07
PRUGNE ALLO SCIROPPO 1/1 X 6	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

Ultimo aggiornamento: 10.05.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: U06

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6282

Rev 01 del
03/07

PRUGNE ALLO SCIROPPO 1/1 X 6

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 PALLETIZZAZIONE

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

Ultimo aggiornamento: 10.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6282

Rev 01 del
03/07

PRUGNE ALLO SCIROPPO 1/1 X 6

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

Ultimo aggiornamento: 10.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6415

Rev 01 del
03/07

OLIVE RIPIENE 1/1

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 ORGANOLETTEICHE

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:

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6415	Rev 01 del 03/07
OLIVE RIPIENE 1/1	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

Ultimo aggiornamento: 12.07.2021
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6415	Rev 01 del 03/07
OLIVE RIPIENE 1/1	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

Ultimo aggiornamento: 12.07.2021
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

COD. 6415

OLIVE RIPIENE 1/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

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
Carboidrati: 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

Ultimo aggiornamento: 12.07.2021
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 7141	Rev 01 del 03/07
CIPOLLE CAMELLATE CDN	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:

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 7141 CIPOLLE CARAMELLATE CDN	Rev 01 del 03/07 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: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 7503 PIGNOLETTO	Rev 01 del 03/07 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

Semiseco, 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-Charvat 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:

SCHEMA TECNICA

COD. 7503

PIGNOLETTA

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

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 PALLETIZZAZIONE

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:

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

ALLERGENI

Biossido di Zolfo SO₂>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

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 7508	Rev 01 del 03/07
ROSE'	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:

SCHEMA TECNICA

COD. 7508

ROSE'

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

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 PALLETIZZAZIONE

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:

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

ALLERGENI

Biossido di Zolfo SO₂>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

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. C126 Dosatore per fusto	Rev 01 del 03/07 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: