

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4884

Rev 01 del
03/07

LA CARBONARA 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" (LATTE di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici) (26%), cagliata di latte vaccino (LATTE), tuorlo d'UOVO pastorizzato (12%), burro (LATTE), curcuma, pepe nero, sali di fusione: polifosfati e citrato di sodio, aroma naturale.

SENZA GLUTINE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA: fluida e spalmabile

COLORE: giallo uovo con puntinatura nera tipica del pepe

ODORE: profumo intenso

SAPORE: deciso e sapido, connotato dal pepe e dal formaggio

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 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	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g

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: 02.09.2025
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: R07A

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4884	Rev 01 del 03/07
LA CARBONARA 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

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
 Conservazione prodotto aperto: temperat. refrigerazione 0/+4°
 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: 119,0 mm
 Dimensione colli in mm: 310*205*119
 Peso imballo secondario: 25,00 g
 Peso film: 15,00 g

SCHEMA TECNICA

COD. 4884

LA CARBONARA 1/1

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: 20

Strati per pallet: 16

Colli per pallet: 320

CODICI EAN

EAN13: 8004980048849

ITF14: 08004980148846

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 800 kJ

Energia: 193 kcal

Grassi: 17,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 7,7 g

Carboidrati: 0,2 g

di cui zuccheri: 0,2 g

Proteine: 9,9 g

Sale: 1,80 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Latte e derivati: Presente

Uova e sottoprodotti: Presente

Ultimo aggiornamento: 02.09.2025

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa: R07A

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4884 LA CARBONARA 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: 37,00 - 39,00
Residuo secco: 37,00 - 39,00