

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4981

Rev 01 del
03/07

FAGIOLI NERI TEX MEX RICETTE ALLA BUD

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Fagioli neri in umido, con ricetta tipica Tex - Mex leggermente piccanti.

IMPIEGO

Indicati come contorno, per accompagnare carni, per guarnire pizze.

INGREDIENTI

Fagioli neri tipo "messicano" (50%), acqua, doppio concentrato di pomodoro, sale, zucchero, aglio, peperoncino, cumino, aroma naturale, estratto di lievito, aroma.

SENZA GLUTINE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone-bruno scuro

Odore: di fagioli e spezie

Sapore: di fagioli cucinati con salsa al pomodoro, speziato

Consistenza: fagioli di 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

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 - Parma (Italia)

Ultimo aggiornamento: 06.02.2026
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: K01A

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4981 FAGIOLI NERI TEX MEX RICETTE ALLA BUD	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

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

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 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
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: 19,00 g

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4981

Rev 01 del
03/07

FAGIOLI NERI TEX MEX RICETTE ALLA BUD

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: 8004980049815

ITF14: 08004980149812

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 478 kJ

Energia: 113 kcal

Grassi: 0,6 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 17,2 g

di cui zuccheri: 2,8 g

Proteine: 7,1 g

Sale: 1,10 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 06.02.2026

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa: K01A

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4981	Rev 01 del 03/07
FAGIOLI NERI TEX MEX RICETTE ALLA BUD	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: 5,35 - 5,65