

SCHEMA TECNICA

COD. 6037

TUTTOCARCIOFI X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Crema a base carciofi freschi, ottenuta da cuori di carciofi interi in parte macinati finemente ed in parte tagliati a pezzi, miscelati con olio ed ingredienti aromatizzanti.

IMPIEGO: Ideale per condire pasta e riso, per farcire, guarnire, per preparare arrostiti.

INGREDIENTI: carciofi (75%), olio di semi di girasole (15%), acqua, sale, aglio (0,1%), pepe, aroma naturale, estratto di lievito, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Carciofi Italia

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE:

Consistenza: pezzi morbidi ben percepibili, non coriacei, uniti ad una parte cremosa e discretamente densa

Colore: verde chiaro

Odore: fragrante, di carciofo cotto, assenza di odori anomali

Sapore: intenso di carciofo, leggermente pepato, assenza di sapori anomali

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

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E07A

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6037Rev 01 del
03/07**TUTTOCARCIOFI X 6**Pagina 2 di
4**OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: Si
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 5,343 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

SCHEMA TECNICA**COD. 6037****TUTTOCARCIOFI X 6**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07Pagina 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: 8004980000373

ITF14: 08004980160374

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 886 kJ

Energia: 212 kcal

Grassi: 15,7 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,8 g

Carboidrati: 7,1 g

di cui zuccheri: 5,4 g

Proteine: 7,7 g

Sale: 1,40 g

Fibra: 6,0 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6037Rev 01 del
03/07**TUTTOCARCIOFI 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: 4,30 - 4,70

NaCl: 0,9 - 1,8 %

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E07A