

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4982	Rev 01 del 03/07
ELDORADA CIPOLLA CAMELLATA RICETTE BUD	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cipolle bianche tagliate a fette, caramellate, pronte all'uso.

IMPIEGO

Ideale per arricchire per farcire panini e tramezzini, per farcire pizze e bruschette.

INGREDIENTI

Cipolla (66%), zucchero, "Aceto Balsamico di Modena IGP" (aceto di vino, mosto d'uva, colorante: caramello) (10%), amido di mais modificato, sale, concentrato (mela, carota e ibisco)

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

SENZA GLUTINE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: miscela di cipolla tagliata a fette sottili, amalgamata nella fase liquida data dallo zucchero caramellato e aceto balsamico
Colore: marrone tipico dello zucchero caramellato e aceto balsamico
Odore: tipico della cipolla, dolce dato dallo zucchero
Consistenza: cremosa, con pezzi di cipolla croccanti

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

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4982 ELDORADA CIPOLLA CAMELLATA RICETTE BUD	Rev 01 del 03/07 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: No

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 5-6 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: 91,00 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

Ultimo aggiornamento: 06.02.2026
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: K01A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4982

Rev 01 del
03/07

ELDORADA CIPOLLA CAMELLATA RICETTE BUD

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: 20

Strati per pallet: 16

Colli per pallet: 320

CODICI EAN

EAN13: 8004980049822

ITF14: 08004980149829

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 480 kJ

Energia: 113 kcal

Grassi: 0,1 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 27,1 g

di cui zuccheri: 25,4 g

Proteine: 0,7 g

Sale: 0,60 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. 4982 ELDORADA CIPOLLA CAMELLATA RICETTE BUD	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: Si
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,00 - 4,2
Residuo rifrattometrico (°Brix): 32-36

Ultimo aggiornamento: 06.02.2026
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: K01A