



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2449

Rev 01 del
03/07

GUANCIA DI BOVINO BRASATO AL VINO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Guancia di manzo brasata con vino rosso.

IMPIEGO

Modalità di rinvenimento:

- Tagliare un angolo della busta e scaldare in microonde per 2,5 minuti a 1000 watt
- Scaldare in pentola immergendo la busta in acqua calda max 70°C per 5 min.

INGREDIENTI

Carne di manzo 80%, salsa al pomodoro (polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, verdure in proporzione variabile 6% (carota, cipolla, SEDANO), zucchero, sale, basilico), misto per soffritto (carote, SEDANO, cipolle), vino rosso 1,5% (contiene SOLFITI), olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, fondo bruno (amido di mais, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota, patata (SOLFITI)), sale marino iodato, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aromi, estratto di lievito, zucchero, colorante: caramello ammoniacale, estratto di carne, spezie, acidificante: acido lattico, rosmarino, addensante: gomma di tara), addensante: gomma xantana.

Può contenere tracce di Cereali contenenti Glutine, Uova, Pesce, Soia, Frutta a Guscio, Senape.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto e colore: guancia in sugo al pomodoro

Odore: tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

Gusto: tipico del prodotto

Consistenza: tenera

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

Ultimo aggiornamento: 21.01.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2449

Rev 01 del
03/07

GUANCIA DI BOVINO BRASATO AL VINO

Pagina 2 di
4

Carica totale	<1000000 ufc/g
Stafilococcus aureus	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
E.Coli	< 500ufc/g
Bacillus Cereus	<100ufc/g

OGM

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: 66 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: buste plastica sottovuoto
Lunghezza: 160,0 mm
Larghezza: 200,0 mm
Peso imballo: 12,00 g

Ultimo aggiornamento: 21.01.2021
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2449

Rev 01 del
03/07

GUANCIA DI BOVINO BRASATO AL VINO

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
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

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: 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: 8004980024492
ITF14: 08004980124499

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 469 kJ
Energia: 112 kcal
Grassi: 4,2 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,5 g
Carboidrati: 1,0 g
di cui zuccheri: 1,0 g
Proteine: 17,3 g
Sale: 0,40 g

Ultimo aggiornamento: 21.01.2021
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2449

Rev 01 del
03/07

GUANCIA DI BOVINO BRASATO AL VINO

Pagina 4 di
4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Sedano: Presente

Biossido di Zolfo SO₂>10 mg/kg: Presente

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: No

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

NaCl: 0,3 - 0,5

Ultimo aggiornamento: 21.01.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: