

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6032	Rev 01 del 03/07
TUTTOMIRTILLI X 6	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato con mirtilli di ottima qualità, conservati nel loro succo naturale

IMPIEGO

Ideale per la preparazione di coppe ai frutti di bosco, macedonie, torte e per guarnire gelati, semifreddi.

INGREDIENTI

Mirtilli (86%), zucchero.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: morbida

Colore: viola scuro tipico del frutto

Odore: caratteristico del frutto

Sapore: dolce e tipico del mirtillo

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

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6032	Rev 01 del 03/07
TUTTOMIRTILLI X 6	Pagina 2 di 4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
 Peso netto: 0,850 kg
 Capacità: 850 ml
 Formato di vendita: 6 scatole
 Disponibile in formato da 24: No
 Peso lordo confezione: 0,934 kg
 Peso lordo collo: 5,643 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 30 Mesi
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
 Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 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

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6032	Rev 01 del 03/07
TUTTOMIRTILLI X 6	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: 8004980000328

ITF14: 08004980160329

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 340 kJ
 Energia: 81 kcal
 Grassi: 0,2 g
 di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
 Carboidrati: 17,8 g
 di cui zuccheri: 17,8 g
 Proteine: 0,8 g
 Sale: 0,00 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6032	Rev 01 del 03/07
TUTTOMIRTILLI 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: 2,80 - 3,40

Residuo rifrattometrico (°Brix): 23,0 - 29,0