



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6282

Rev 01 del  
03/07

PRUGNE ALLO SCIROPPO 1/1 X 6

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prugne di varietà Stanley, essiccate e parzialmente reidratate allo sciroppo

### IMPIEGO

Ottime per le prime colazioni e come dessert, indicate per la preparazione di macedonie e per la guarnizione di dolci, squisite servite con grappa o altri liquori.

### INGREDIENTI

Prugne, acqua, zucchero, correttore di acidità: acido citrico

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Consistenza: polposa, tipica del prodotto  
Colore: nero-violaceo, proprio delle prugne  
Sapore: tipico di prugne allo sciroppo  
Odore: caratteristico di prugne allo sciroppo

### 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

### PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il frutto, dopo un opportuno rinvenimento in acqua calda, viene dosato in scatole in banda stagnata, che successivamente vengono

Ultimo aggiornamento: 10.05.2023  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: U06



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6282

Rev 01 del  
03/07

PRUGNE ALLO SCIROPPO 1/1 X 6

Pagina 2 di  
4

colmate con liquido di governo.

Le scatole così preparate vengono aggraffate e sottoposte al trattamento termico per garantire la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

### GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 - Parma, Italia

### 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 sgocciolato dichiarato: 0,650 kg  
Numero pezzi per scatola: 30 - 45  
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 2-3 gg  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD  
Altezza: 118,0 mm  
Diametro: 99,0 mm  
Peso imballo: 83,76 g

Ultimo aggiornamento: 10.05.2023  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: U06



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6282

Rev 01 del  
03/07

PRUGNE ALLO SCIROPPO 1/1 X 6

Pagina 3 di  
4

### 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

### 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: 8004980002827  
ITF14: 08004980162828

Ultimo aggiornamento: 10.05.2023  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: U06



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6282

Rev 01 del  
03/07

PRUGNE ALLO SCIROPPO 1/1 X 6

Pagina 4 di  
4

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 679 kJ  
Energia: 167 kcal  
Grassi: 0,0 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g  
Carboidrati: 34,2 g  
di cui zuccheri: 26,5 g  
Proteine: 1,0 g  
Sale: 0,00 g  
Fibra: 4,1 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

### 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: 3,45 - 4,05  
Residuo rifrattometrico(°Brix): 34,0 - 40,0

Ultimo aggiornamento: 10.05.2023  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: U06