

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4391

Rev 01 del
03/07

CREMA DI FRIARIELLI 1/2

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema di friarielli pronta all'uso, dalla struttura cremosa con presenza di piccoli pezzi.

IMPIEGO

Ideali per farcire pizze, bruschette, pasticceria salata, per condire primi piatti.

INGREDIENTI

Friarielli (50%), acqua, olio di semi di girasole, patate, porro, sale, fiocco di patate, fibra vegetale, correttore di acidità: acido lattico, aglio, peperoncino, SENZA GLUTINE

Possibili tracce di LATTE e DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde scuro intenso

Odore: tipico, con sentore di aglio

Sapore: tipico, amarognolo con nota leggermente piccante

Consistenza: cremosa e fluida, con piccoli pezzi in evidenza

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

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Ultimo aggiornamento: 10.11.2023
Data verifica: 23.04.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa: M07

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4391

Rev 01 del
03/07

CREMA DI FRIARIELLI 1/2

Pagina 2 di
4

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 PARMA (Italia)

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg
Peso netto: 0,400 kg
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 0,453 kg
Peso lordo collo: 2,810 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 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open
Altezza: 109,0 mm
Diametro: 73,0 mm
Peso imballo: 53,35 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 158,0 mm
Altezza imballo secondario: 124,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*158*124
Peso imballo secondario: 90,00 g

Ultimo aggiornamento: 10.11.2023
Data verifica: 23.04.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa: M07

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4391

Rev 01 del
03/07

CREMA DI FRIARIELLI 1/2

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 300

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 33

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 32

Strati per pallet: 16

Colli per pallet: 512

CODICI EAN

EAN13: 8004980043912

ITF14: 08004980143919

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 692 kJ

Energia: 168 kcal

Grassi: 16,9 g

di cui: acidi grassi saturi: 2,0 g

Carboidrati: 1,5 g

di cui zuccheri: 0,1 g

Proteine: 1,6 g

Sale: 1,11 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 10.11.2023
Data verifica: 23.04.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa: M07

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4391 CREMA DI FRIARIELLI 1/2	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: No
 Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,05 - 4,40
 NaCl: 1,0% -1,40%