



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4229

Rev 01 del
03/07

PEPE ARLECCHINO TRITATO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Miscela composta da grani di pepe bianco, nero, verde e rosa, tritati

IMPIEGO

Pronto all'uso. Il mix si spolverizza sulle preparazioni al momento della mise en place, per aggiungere un tono di colore e di sapore. Si sposa alla perfezione con insalate, tartine, minestre, salse, pesce, crostacei, formaggi, pollame

INGREDIENTI

Pepe bianco, pepe nero, pepe verde, bacche rosa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: miscela equilibrata con bacche rosa tritate più grossolanamente

COLORE: variegato

ODORE: nota spiccata ed intensa di pepe

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

TVC: < 1.000.000

Lieviti: < 10.000

Muffe: < 10.000

Salmonella ssp: neg / 25 g

Bacillus Cereus: < 1.000

Staphilococcus Aureus: < 100

Eschericchia Coli: < 1.000

Clostridi Solfito Riduttori: < 100

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Le diverse tipologie di pepe sono grossolanamente macinate, successivamente vengono sottoposte a setacciatura e al confezionamento in scatola. Segue l'etichettamento e l'incartonnamento

Ultimo aggiornamento: 15.03.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4229

Rev 01 del
03/07

PEPE ARLECCHINO TRITATO

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.
Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola con tappo clic clac
Peso netto: 0,260 kg
Capacità: 550 ml
Formato di vendita: cartone 2 pezzi
Peso lordo confezione: 0,340 kg
Peso lordo collo: 0,052 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciu
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9 mesi
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: barattolo banda stagnata
Altezza: 110,5 mm
Diametro: 83,0 mm
Peso imballo: 80,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone neutro
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 120,0 mm
Altezza imballo secondario: 144,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*120*144
Peso imballo secondario: 52,00 g

Ultimo aggiornamento: 15.03.2018
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4229

Rev 01 del
03/07

PEPE ARLECCHINO TRITATO

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 240

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

Container pallet 112X112

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

CODICI EAN

EAN13: 8004980042298

ITF14: 08004980142295

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 908 kJ

Energia: 217 kcal

Grassi: 3,3 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,0 g

Carboidrati: 29,6 g

di cui zuccheri: 11,4 g

Proteine: 10,9 g

Sale: 0,11 g

Fibra: 38,3 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 15.03.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4229

Rev 01 del
03/07

PEPE ARLECCHINO TRITATO

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

Umidità: < 15 %
Umidità: < 15 %

Ultimo aggiornamento: 15.03.2018
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: