



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2086

Rev 01 del
03/07

POLIPO PER CARPACCIO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Polipo cotto, pressato.

IMPIEGO

Indicato per antipasti ricercati

INGREDIENTI

POLPO cotto (**MOLLUSCHI**, Octopus vulgaris) (98%), sale, aceto di vino e gelificante: carragenina.

Può contenere tracce di **PESCE, CROSTACEI, LATTE, SOIA.**

Bollo CEE: ES 12.17117/MA CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: caratteristico del polipo cotto, con colorazioni violacee intense

Odore: tipico del polipo cotto

Sapore: caratteristico e naturale di polipo cotto

Consistenza: tenera, compatta, con buona tenuta della fetta

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

CARICA TOTALE BATTERICA (esclusi Batteri lattici)	<1000000	UFC/G
BACILLI	<1000	UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100	UFC/G
E.COLI	<100	UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100	UFC/G
S.AUREUS	<100	UFC/G
LISTERIA	ASSENTE	IN 25 G
SALMONELLA	ASSENTE	IN 25 G
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<100	UFC/G
LIEVITI	<100	UFC/G
MUFFE	<100	UFC/G

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2086	Rev 01 del 03/07
POLIPO PER CARPACCIO	Pagina 2 di 4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il polipo, una volta decongelato, viene cotto in acqua, sale e aceto di vino. Infine viene pressato e confezionato. Segue il mantenimento a temperatura di refrigerazione.

GRCI INDUSTRIA ALIMENTRA S.P.A.

Via Traversante Ravadese 58, Parma Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: confezione sottovuoto
Peso netto: 0,750 kg
Formato di vendita: cartone 2 pezzi
Peso lordo confezione: 0,756 kg
Peso lordo collo: 0,115 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 45 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: consumare entro 48 ore
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto
Lunghezza: 200,0 mm
Larghezza: 90,0 mm
Peso imballo: 5,50 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 182,0 mm
Larghezza imballo secondario: 162,0 mm
Altezza imballo secondario: 100,0 mm
Dimensione colli in mm: 182*162*100
Peso imballo secondario: 115,00 g

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2086

Rev 01 del
03/07

POLIPO PER CARPACCIO

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 28
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 336

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: 8004980020869
ITF14: 08004980120866

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 416 kJ
Energia: 98 kcal
Grassi: 1,2 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,4 g
Carboidrati: 0,0 g
di cui zuccheri: 0,0 g
Proteine: 22,0 g
Sale: 1,00 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Molluschi e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2086	Rev 01 del 03/07
POLIPO PER CARPACCIO	Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: Si
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,30 - 6,20
NaCl: 1,10 - 2,50 %

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: