

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4190

Rev 01 del
03/07

PASSATA DI POMODORI GIALLI 1/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Passata di pomodoro ottenuta da pomodori di varietà allungata gialli. Dal colore accattivante e dalla dolcezza tipica del pomodoro lavorato fresco in stagione.

IMPIEGO

Perfetta sulla pizza e sulle bruschette, per primi piatti a base di pesce e condimenti fantasiosi.

INGREDIENTI

Pomodoro.

ORIGINE MATERIA PRIMA: 100% POMODORO ITALIANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo

Odore: di pomodoro cotto

Sapore: dolce, di pomodoro cotto, senza retrogusti

Consistenza: vellutata, cremosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Lysteria Monocytogenes	Assente in 25 g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 08.02.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F07

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4190

Rev 01 del
03/07

PASSATA DI POMODORI GIALLI 1/1

Pagina 2 di
4

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

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 12 scatole
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 10,862 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
Altezza: 118,0 mm
Diametro: 99,0 mm
Peso imballo: 83,76 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 415,0 mm
Larghezza imballo secondario: 305,0 mm
Altezza imballo secondario: 128,0 mm
Dimensione colli in mm: 415*305*128
Peso imballo secondario: 257,00 g

Ultimo aggiornamento: 08.02.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F07

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4190

Rev 01 del
03/07

PASSATA DI POMODORI GIALLI 1/1

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 66

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 104

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 15

Colli per pallet: 120

CODICI EAN

EAN13: 8004980041901

ITF14: 08004980141908

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 127 kJ

Energia: 29 kcal

Grassi: 0,1 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 4,4 g

di cui zuccheri: 4,4 g

Proteine: 1,9 g

Sale: 0,13 g

Fibra: 1,6 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 08.02.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F07

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4190	Rev 01 del 03/07
PASSATA DI POMODORI GIALLI 1/1	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: 4,2 - 4,4
 Residuo rifrattometrico (°Brix): >/=6,5
 Rapporto Zuccheri: 45%
 Rapporto acidità: <8,0%