



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 2464</b> <b>INSALATA DI QUINOA TRICOLORE</b>	Rev 01 del 03/07  Pagina 1 di 4

#### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Tris di Quinoa biologica già pronta, preparata con legumi e verdure

#### **IMPIEGO**

Il prodotto è pronto per il servizio, basta impiattarlo

#### **INGREDIENTI**

Quinoa tricolore biologica cotta (53%) (quinoa bianca, quinoa rossa, quinoa nera in proporzione variabile), ceci (20%), pomodori semiseccchi (17%), olio di semi di girasole, sale iodato, sale, aceto di mele, menta, aglio, prezzemolo, peperoncino, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

Può contenere tracce di CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto e colore: mix di quinoa rossa, bianca e nera con spicchi di pomodoro e ceci

Odore: tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

Gusto: tipico del prodotto

Consistenza: tenera, ma non sfatta

#### **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	<1000000 ufc/g
Stafilococcus aureus	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Bacillus Cereus	<100ufc/g

#### **OGM**

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 2464</b> <b>INSALATA DI QUINOA TRICOLORE</b>	Rev 01 del 03/07  Pagina 2 di 4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

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

#### **DATI PRODOTTO**

Confezione: BUSTA SOTTOVUOTO  
Peso netto: 0,250 kg  
Formato di vendita: cartone 6 pezzi  
Peso lordo confezione: 0,262 kg  
Peso lordo collo: 0,120 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: si conserva per 1-2 gg  
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto  
Lunghezza: 160,0 mm  
Larghezza: 200,0 mm  
Peso imballo: 12,00 g

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: cartone neutro  
Lunghezza imballo secondario: 180,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 180,0 mm  
Altezza imballo secondario: 180,0 mm  
Dimensione colli in mm: 180\*180\*180  
Peso imballo secondario: 120,00 g

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 2464**

Rev 01 del  
03/07

**INSALATA DI QUINOA TRICOLORE**

Pagina 3 di  
4

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 24

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 240

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 120

Container pallet 112X112

Colli per strato: 36

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 144

### CODICI EAN

EAN13: 8004980024645

ITF14: 08004980124642

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 866 kJ

Energia: 208 kcal

Grassi: 10,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,0 g

Carboidrati: 21,4 g

di cui zuccheri: 6,3 g

Proteine: 4,0 g

Sale: 1,08 g

Fibra: 7,8 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 2464</b> <b>INSALATA DI QUINOA TRICOLORE</b>	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

### **Caratteristiche particolari**

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

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: