



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6252

Rev 01 del
03/07

CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema di zucca preparata con zucche fresche provenienti dalle migliori zone di produzione italiane; è una crema dalla struttura densa e vellutata.

IMPIEGO

Indicata per condire pasta, riso, gnocchi, per preparare ripieni (ravioli, tortelli), per realizzare zuppe, vellutate e come ingrediente per dolci e prodotti da forno.

INGREDIENTI

Zucca (84%), burro (LATTE), fibra vegetale (di cicoria radice), zucchero, sale, pepe.

Possibili tracce di SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Zucca 100% italiana

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo-arancio uniforme

Odore: di zucca

Sapore: di zucca, fresco, senza retrogusti

Consistenza: cremosa e omogenea

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
BACILLI MESOFILI	ASSENTI
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E07A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6252

Rev 01 del
03/07

CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,830 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: Si
Peso lordo confezione: 0,914 kg
Peso lordo collo: 5,523 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 7-8 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: falda
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*205*119
Peso imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E07A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6252

Rev 01 del
03/07

CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 256

CODICI EAN

EAN13: 8004980002520
ITF14: 08004980162521

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 476 kJ
Energia: 114 kcal
Grassi: 5,4 g
di cui: acidi grassi saturi: 3,4 g
Carboidrati: 14,7 g
di cui zuccheri: 8,1 g
Proteine: 1,0 g
Sale: 0,13 g
Fibra: 1,2 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Latte e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E07A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6252

Rev 01 del
03/07

CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,30 - 5,70
Consistenza Bostwick: 0,5 - 1,0 CM

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E07A