

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 275

Rev 01 del
03/07

CUORI DI CARCIOFO AL NATURALE 3/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Carciofi selezionati e toelettati fino ad ottenerne i cuori e governati con liquido al naturale.

IMPIEGO

Ottimi per tutte le preparazioni dove occorre avere carciofi interi, già sfogliati al naturale.

INGREDIENTI

Carciofi, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.

Può contenere tracce di SEDANO.

ORIGINE MATERIA PRIMA: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde-grigio chiaro o tendente al giallognolo, omogeneo

Odore: di carciofo cotto

Sapore: di carciofo

Consistenza: soda al taglio e morbida alla masticazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/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: 28.02.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E02A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 275Rev 01 del
03/07**CUORI DI CARCIOFO AL NATURALE 3/1**Pagina 2 di
4

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

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,500 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 1,450 kg
Numero pezzi per scatola: 38 - 47
Peso lordo confezione: 2,741 kg
Peso lordo collo: 16,541 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: 7 gg se coperto dal liquido
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 151,5 mm
Diametro: 155,0 mm
Peso imballo: 240,85 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 475,0 mm
Larghezza imballo secondario: 315,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 475*315*152
Peso falda: 56,00 g
Peso film: 40,00 g

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 275Rev 01 del
03/07**CUORI DI CARCIOFO AL NATURALE 3/1**Pagina 3 di
4**DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 5

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 45

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 63

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980002759

ITF14: 08004980102756

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 227 kJ

Energia: 54 kcal

Grassi: 0,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 5,1 g

di cui zuccheri: 3,9 g

Proteine: 5,5 g

Sale: 1,30 g

Fibra: 4,3 g

Sodio: 224,4 mg

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 275

Rev 01 del
03/07

CUORI DI CARCIOFO AL NATURALE 3/1

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: 4,00 - 4,40

Ultimo aggiornamento: 28.02.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E02A