



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 281

Rev 01 del
03/07

BARBABIETOLE ROSSE 3/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Barbabietole rosse affettate, in agrodolce

IMPIEGO

Ideale come contorno, ottimo per insalate miste.

INGREDIENTI

Barbabietole rosse, acqua, aceto di vino, zucchero, sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: tipica, soda e compatta

Colore: rosso scuro, intenso

Sapore: tipico del prodotto in agrodolce

Odore: caratteristico, agrodolce

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

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: P08/J05



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 281

Rev 01 del
03/07

BARBABIETOLE ROSSE 3/1

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,500 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 1,500 kg
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: si conserva per 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD
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

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: P08/J05



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 281

Rev 01 del
03/07

BARBABIETOLE ROSSE 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: 8004980002810

ITF14: 08004980102817

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 90 kJ

Energia: 21 kcal

Grassi: 0,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 4,1 g

di cui zuccheri: 4,1 g

Proteine: 1,1 g

Sale: 0,25 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: P08/J05



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 281

Rev 01 del
03/07

BARBABIETOLE ROSSE 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: 3,70 - 3,90

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: P08/J05