

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 354

Rev 01 del
03/07

CARCIOFIDEA SPICCHI AL NAT3/1SPEC.PIZZA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Carciofi, tagliati a spicchi di pezzatura medio grande governati in acqua.

IMPIEGO

Ideali per farcitura di pizze, focacce, preparazioni di pasticceria salata. Perfetto per arricchire piatti freddi a base di pasta o riso.

INGREDIENTI

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

CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA: carciofo 100% italiano lavorato dal fresco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde-grigio chiaro tendente al giallognolo

Odore: di carciofo cotto

Sapore: di carciofo, delicato

Consistenza: soda al taglio e morbida alla masticazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	<10 ufc/g
Batteri lattici	<10 ufc/g
Lieviti	<10 ufc/g
Muffe	<10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Lysteria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococcus aureus	<10 ufc/g
Bacillus cereus	<10 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Coliformi totali	<10 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese, (PR) Italia.

Ultimo aggiornamento: 28.02.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E02A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 354

Rev 01 del
03/07

CARCIOFIDEA SPICCHI AL NAT3/1SPEC.PIZZA

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: 1,450 kg
Numero pezzi per scatola: 115 - 135
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

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 354

Rev 01 del
03/07

CARCIOFIDEA SPICCHI AL NAT3/1SPEC.PIZZA

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: 9

Colli per pallet: 72

CODICI EAN

EAN13: 8004980003541

ITF14: 08004980103548

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 241 kJ

Energia: 58 kcal

Grassi: 0,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 5,4 g

di cui zuccheri: 4,1 g

Proteine: 5,8 g

Sale: 1,30 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 28.02.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E02A

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 354

Rev 01 del
03/07

CARCIOFIDEA SPICCHI AL NAT3/1SPEC.PIZZA

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: 3,90 - 4,30

Ultimo aggiornamento: 28.02.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E02A