***** IL MATERIALE E' MARCATO PER LA CANCELLAZIONE *****

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Crema a base di olive verdi: di buona qualità e giusto grado di maturazione, miscelata a olio di oliva.

IMPIEGO
Condimento spalmabile ideale per la preparazione di crostini e tramezzini, per la farcitura di sandwiches e per la pasticceria salata, nonchè per arricchire sughi e salse.

INGREDIENTI
Olive verdi (64%), olio di oliva, zucchine, capperi, acciughe, aceto di vino, sale, aglio, peperoncino, antiossidante: acido L- ascorbico, correttore di acidità: acido lattico.

Possibili tracce di CROSTACEI, OVOPRODOTTI, LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Odore: caratteristico
Sapore: tipico, senza retrogusti
Consistenza: cremosa
Colore: verde

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Il prodotto è microbiologicamente stabile a temperatura ambiente.

PROCESSO DI LAVORAZIONE
La pasta di olive dopo accurati controlli chimico fisici, viene miscelata in bacinella di cottura con olio di oliva ed ingredienti insaporenti.
Il prodotto così ottenuto viene dosato in scatole in banda stagnata, e dopo aggraffatura, sottoposto a trattamento termico che consente il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto finito assicurandone, contemporaneamente, le garanzie igienico-sanitarie.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg
Peso netto: 0,400 kg
Formato di vendita: 24 scatole
Disponibile in formato da 6: Si
Peso lordo confezione: 0,453 kg
Peso lordo collo: 11,145 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 5-6 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scat.b.s.E3/1 d.dorè easy open
Altezza: 109,0 mm
Diametro: 73,0 mm
Peso imballo: 53,35 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Peso imballo secondario: 265,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120
Colli per strato: 12
Strati per pallet: 6
Colli per pallet: 72

Formato standard inglese 100X120
Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112
Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

CODICI EAN
EAN13: 8004980003701
ITF14: 08004980103708

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1146 kJ
Energia: 274 kcal
Grassi: 29,7 g
Carboidrati: 0,8 g
Proteine: 0,8 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Pesce: Presente

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,90/4,10
NaCl: 2,50/3,00

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE SPA SPECIALITA' PER LA RISTORAZIONE	**SCHEDA TECNICA**	Mod POQ 02-24
	COD. 381	Rev 01 del 03/07
	POLPACHEF CLASSICA 10 KG BAG IN BOX	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Preparata con selezionate varietà di pomodoro utilizzando frutti maturi e sani. Si tratta di un estruso di pomodoro cremoso, con basso contenuto di semi e di bucce. La polpa è preparata utilizzando esclusivamente pomodoro coltivato secondo le disposizione del Disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia Romagna per il quale il prodotto si può fregiare dei marchi QC "Qualità Controllata e "100% Italiano".

IMPIEGO
Ideale per tutte le preparazioni che prevedono pomodoro.

INGREDIENTI
Polpa di pomodoro.

ORIGINE MATERIA PRIMA: POMODORO 100% ITALIANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: rosso, caratteristico del pomodoro
Odore: caratteristico del pomodoro
Sapore: tipico e dolce di pomodoro, senza retrogusti
Consistenza: cremosa

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: 18.03.2021 Data verifica: 09.11.2021	Approvato: RAQ Codice ristampa: