

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 592

Rev 01 del
03/07

CHAMPIGNONS TRIFOLATI PIZZA ITALIA 3/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE

Funghi prataioli freschi di buona qualità accuratamente lavorati e aromatizzati con olio, prezzemolo e sale.

IMPIEGO

Ideali per guarnire pizze, bruschette e panini; ottimi anche per condire pasta, riso e come contorno.

INGREDIENTI

Funghi prataioli coltivati (*Agaricus Bisporus*) (66%), olio di semi di girasole (28%), prezzemolo (0,7%), sale, aglio (0,2%), pepe, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico. SENZA GLUTINE.

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

ORIGINE MATERIA PRIMA: Champignon 100% italiano

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: tipico, nocciola

Odore: tipico e intenso di prataiolo

Sapore: caratteristico del fungo prataiolo cotto, con note di trifolatura

Consistenza: discretamente soda

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
<i>Listeria Monocytogenes</i>	< 1 ufc/g
<i>Staphylococcus Aureus</i>	< 1 ufc/g
<i>Bacillus Cereus</i>	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 592

Rev 01 del
03/07

CHAMPIGNONS TRIFOLATI PIZZA ITALIA 3/1

Pagina 2 di
4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

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

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,400 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 2,641 kg
Peso lordo collo: 15,941 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: scatola bpani
Altezza: 155,0 mm
Diametro: 151,5 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: 08.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

COD. 592

CHAMPIGNONS TRIFOLATI PIZZA ITALIA 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

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: 8004980005927

ITF14: 08004980105924

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1295 kJ

Energia: 310 kcal

Grassi: 32,6 g

di cui: acidi grassi saturi: 3,6 g

Carboidrati: 2,8 g

di cui zuccheri: 0,5 g

Proteine: 1,4 g

Sale: 1,00 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 592

Rev 01 del
03/07

CHAMPIGNONS TRIFOLATI PIZZA ITALIA 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: 4,80 - 6,40

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: