



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 862

Rev 01 del
03/07

MISTO PER GRIGLIA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mix composto da: sale, curry, rosmarino, prezzemolo, cipolla, aglio, pepe

IMPIEGO

Ideale per arricchire il gusto di carni cotte alla brace, in particolare filetto e tagliata; molto indicato per insaporire carni bianche

INGREDIENTI

Sale (60% min.), curry, rosmarino (14% min.), prezzemolo (3,5% min.), cipolla, aglio, pepe (0,5% min.), destrosio, lievito, estratto naturale di limone

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: miscela in polvere con variegata presenza di erbe aromatiche di dimensioni eterogenee

COLORE: prevalenza del colore giallo tenue con puntature verdi

ODORE: spiccato la nota limone e di erbe aromatiche

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|------------------------------|-------------|
| TVC: | < 1.000.000 |
| Lieviti: | < 10.000 |
| Muffe: | < 10.000 |
| Salmonella ssp: | neg / 25 g |
| Bacillus Cereus: | < 1.000 |
| Staphilococcus Aureus: | < 100 |
| Eschericchia Coli: | < 1.000 |
| Clostridi Solfito Riduttori: | < 100 |

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Gli ingredienti macinati vengono automaticamente miscelati tra loro, setacciati e confezionati in scatola. Segue l'etichettatura e l'incartamento.

Ultimo aggiornamento: 20.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 862

Rev 01 del
03/07

MISTO PER GRIGLIA

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola con tappo clic clac
Peso netto: 0,850 kg
Capacità: 1100 ml
Formato di vendita: cartone 2 pezzi
Peso lordo confezione: 0,988 kg
Peso lordo collo: 0,052 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciu
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9 mesi
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: barattolo banda stagnata
Altezza: 135,0 mm
Diametro: 113,0 mm
Peso imballo: 138,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone neutro
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 120,0 mm
Altezza imballo secondario: 144,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*120*144
Peso imballo secondario: 52,00 g

Ultimo aggiornamento: 20.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 862

Rev 01 del
03/07

MISTO PER GRIGLIA

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 240

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

Container pallet 112X112

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

CODICI EAN

EAN13: 8004980008621

ITF14: 08004980108628

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 104 kJ

Energia: 21 kcal

Grassi: 2,3 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 18,2 g

di cui zuccheri: 8,8 g

Proteine: 2,3 g

Sale: 0,06 g

Fibra: 8,6 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 20.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 862

Rev 01 del
03/07

MISTO PER GRIGLIA

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

Umidità: < 12 %

Umidità: < 12 %

Ultimo aggiornamento: 20.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: