



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4074

Rev 01 del
03/07

BRODO GRANCHEF

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato per brodo classico con 4% di estratto di carne - PASTA.

IMPIEGO

È il brodo di carne per eccellenza, nato per la preparazione di minestre importanti e consommè, ottimo anche come insaporitore. Sciogliere circa 15g di prodotto in 1 litro di acqua bollente, mescolare fino al completo scioglimento.

Resa per confezione: 66 litri di brodo

INGREDIENTI

Sale marino iodato (43%) (sale marino, iodato di potassio 0,007%), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, grasso di palma, aromi naturali, estratto di carne (4%), zucchero, estratto di lievito, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, **SEDANO**, carota), amido di mais.

Senza Glutine e Senza Lattosio

Possibili tracce di SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: pasta

Colore/Aspetto: bruno, plastica al tatto

Odore: tipico di un brodo di carne

Sapore: tipico di un brodo di carne

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	<1000	ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10	ufc/g
BATTERI LATTICI	<100	ufc/g
LIEVITI E MUFFE	<100	ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<10	ufc/g
E.COLI	<10	ufc/g
BACILLUS CEREUS	<100	ufc/g
S.AUREUS	<100	ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	<100	ufc/g
SALMONELLA	assente in 25 g	
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<10	ufc/g

OGM

Ultimo aggiornamento: 11.09.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J06A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4074

Rev 01 del
03/07

BRODO GRANCHEF

Pagina 2 di
4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Le materie prime vengono assemblate e miscelate in batch a movimentazione meccanica (impastatrici) , quindi dosato nei contenitori in materiale plastico alimentare

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 1,000 kg
Formato di vendita: cartone 4 pezzi
Peso lordo confezione: 1,060 kg
Peso lordo collo: 0,050 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9-15 gg
Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: barattolo plastica
Altezza: 153,0 mm
Diametro: 100,0 mm
Peso imballo: 60,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: film termoretraibile
Dimensione colli in mm: 210X210X155
Peso imballo secondario: 50,00 g

Ultimo aggiornamento: 11.09.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J06A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4074

Rev 01 del
03/07

BRODO GRANCHEF

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 24

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 210

Container pallet 112X112

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 275

CODICI EAN

EAN13: 8004980040744

ITF14: 08004980140741

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 17 kJ

Energia: 4 kcal

Grassi: 0,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,2 g

Carboidrati: 0,1 g

di cui zuccheri: 0,1 g

Proteine: 0,1 g

Sale: 0,99 g

Fibra: 0,1 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Sedano: Presente

Ultimo aggiornamento: 11.09.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J06A



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4074

Rev 01 del
03/07

BRODO GRANCHEF

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

NaCl: 0,9 - 1,1

Ultimo aggiornamento: 11.09.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J06A