

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4084

Rev 01 del
03/07

FUMETTO DI PESCE

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato in polvere per fumetto di pesce.

IMPIEGO

Per risotti, zuppe e ogni piatto di mare. Stemperare circa 50 g di prodotto in 1 litro di acqua fredda, mescolare fino a un brodo senza grumi. Portare ad ebollizione e mantenere in agitazione per 2 minuti.
Resa per confezione: 5 litri di brodo

INGREDIENTI

Amido di mais, sale marino iodato (15,5%) (sale marino, iodato di potassio 0,007%), gamberetti disidratati (12%) (**CROSTACEI**), sciroppo di riso, estratto di lievito, aromi, cipolla disidratata (**SOLFITI**), grasso di palma, **PESCE** bianco disidratato (3%), zucchero, carota disidratata, **SEDANO** disidratato.

Senza Glutine e Senza Lattosio

Possibili tracce di MOLLUSCHI e SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: granulare

Colore/Aspetto: polvere colore chiaro

Odore: tipico di fondo di cottura di pesce

Sapore: tipico di fondo di cottura di pesce

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

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 09.06.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4084

Rev 01 del
03/07

FUMETTO DI PESCE

Pagina 2 di
4

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 1/2 kg
Peso netto: 0,250 kg
Formato di vendita: cartone 4 pezzi
Peso lordo confezione: 0,295 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: 125,0 mm
Diametro: 100,0 mm
Peso imballo: 45,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: film termoretraibile
Dimensione colli in mm: 210X210X125
Peso imballo secondario: 50,00 g

Ultimo aggiornamento: 09.06.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4084

Rev 01 del
03/07

FUMETTO DI PESCE

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 24

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 192

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 390

Container pallet 112X112

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 325

CODICI EAN

EAN13: 8004980040843

ITF14: 08004980140840

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 61 kJ

Energia: 14 kcal

Grassi: 0,2 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,1 g

Carboidrati: 2,2 g

di cui zuccheri: 0,8 g

Proteine: 0,8 g

Sale: 0,97 g

Fibra: 0,1 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Pesce: Presente

Crostacei: Presente

Sedano: Presente

Biossido di Zolfo SO₂>10 mg/kg: Presente

Ultimo aggiornamento: 09.06.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4084Rev 01 del
03/07**FUMETTO DI PESCE**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: 1,8 - 2,0

Ultimo aggiornamento: 09.06.2015
Data verifica: 09.11.2021Approvato: RAQ
Codice ristampa: