

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4116

Rev 01 del
03/07

PASTA PISTACCHIO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto a base di pistacchi tostati e macinati per ottenere una pasta densa e molto concentrata per connotare dessert

IMPIEGO

Ideale per aromatizzare gelati, semifreddi, torte e salse di accompagnamento per dessert.

INGREDIENTI

PISTACCHI tostati e raffinati (99,99%), coloranti: E141, E100.

Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Consistenza: pasta densa e con lieve strato oleoso da rimescolare

Colore: verde pistacchio

Odore: pistacchio, assenza di odori anomali

Sapore: intenso di pistacchio, non dolce, assenza di sapori anomali

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA <1000 ufc/g

COLIFORMI <10 ufc/g

S.AUREUS ASSENTE

SALMONELLA ASSENTE IN 25 g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

I pistacchi sgusciati vengono tostati e raffinati; segue una fase di filtrazione e successivo dosaggio in vaso. I vasetti vengono infine etichettati e disposti in cartone per la spedizione.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese 43122 Parma

Ultimo aggiornamento: 28.01.2016
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4116Rev 01 del
03/07**PASTA PISTACCHIO**Pagina 2 di
4**DATI PRODOTTO**

Confezione: vaso
Peso netto: 0,350 kg
Formato di vendita: 4 vasi
Peso lordo confezione: 0,394 kg
Peso lordo collo: 1,750 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 più di 15 gg
Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni
Conservaz.durante il trasporto: temperat. controllata(12°-18°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: vaso plastica
Altezza: 102,0 mm
Diametro: 72,5 mm
Peso imballo: 44,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 150,0 mm
Larghezza imballo secondario: 150,0 mm
Altezza imballo secondario: 115,0 mm
Dimensione colli in mm: 150*150*115
Peso imballo secondario: 174,00 g

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4116Rev 01 del
03/07**PASTA PISTACCHIO**Pagina 3 di
4**DATI DI PALLETIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 21

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 252

Container pallet 112X112

Colli per strato: 24

Strati per pallet: 14

Colli per pallet: 336

CODICI EAN

EAN13: 8004980041161

ITF14: 08004980141168

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 2785 kJ

Energia: 665 kcal

Grassi: 56,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 7,5 g

Carboidrati: 9,6 g

di cui zuccheri: 7,5 g

Proteine: 20,9 g

Sale: 0,25 g

Fibra: 1,2 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Frutta con guscio: Presente

Ultimo aggiornamento: 28.01.2016

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4116

Rev 01 del
03/07

PASTA PISTACCHIO

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

Ultimo aggiornamento: 28.01.2016
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: