

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4134

Rev 01 del
03/07

PANATURA CON QUINOA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato per panatura a base di farina di mais arricchito con semi di quinoa.

IMPIEGO

Il prodotto è pronto per l'utilizzo. Si consiglia di passare direttamente nella panatura senza immergere preventivamente in olio, né acqua o uovo. Per uso professionale.

INGREDIENTI

Farina di mais, semi di quinoa tostata (25%), mais, olio di semi di girasole.

Possibili tracce di SOIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: pane grattugiato, con semi di quinoa in evidenza

Colore: giallo con quinoa beige in evidenza

Odore: neutro

Sapore: di mais e nota tostata della quinoa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA <3000000 ufc/g

LIEVITI <150000 ufc/g

MUFFE <150000 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO PRODUTTIVO

Gli ingredienti, controllati e pesati, vengono opportunamente impastati in modo da realizzare il pane, il quale viene poi macinato secondo la granulometria desiderata e dosato nei mastelli. I mastelli vengono poi chiusi ermeticamente e disposti in cartoni.

Ultimo aggiornamento: 29.08.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J08A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4134

Rev 01 del
03/07

PANATURA CON QUINOA

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: mastello con coperchio
Peso netto: 2,000 kg
Formato di vendita: cartone 2 pezzi
Peso lordo confezione: 2,230 kg
Peso lordo collo: 0,452 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 12 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciutto
Durata del prodotto aperto: si conserva per più di 15 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: secchiello in plastica
Altezza: 198,0 mm
Diametro: 240,0 mm
Peso imballo: 230,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 500,0 mm
Larghezza imballo secondario: 270,0 mm
Altezza imballo secondario: 230,0 mm
Dimensione colli in mm: 500*270*230 MM
Peso imballo secondario: 452,00 g

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4134Rev 01 del
03/07**PANATURA CON QUINOA**Pagina 3 di
4**DATI DI PALLETIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 42

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980041345

ITF14: 08004980141342

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1559 kJ

Energia: 369 kcal

Grassi: 4,1 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,6 g

Carboidrati: 71,0 g

di cui zuccheri: 0,6 g

Proteine: 9,2 g

Sale: 0,10 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4134

Rev 01 del
03/07

PANATURA CON QUINOA

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: < 10

Umidità: < 10

Ultimo aggiornamento: 29.08.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J08A