



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4140

Rev 01 del
03/07

MINIROMA PELATI 1/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pomodori datterini MINIROMA pelati in succo di pomodoro, 100% italiani, caratterizzati dal sapore naturalmente dolce. La materia prima è raccolta in stagione e coltivati nel Sud d'Italia.

IMPIEGO

Per creare pizze gourmet, per arricchire sughi e piatti a base di pesce.

INGREDIENTI

Pomodorini datterini, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico.

ORIGINE MATERIA PRIMA: 100% POMODORI ITALIANI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivo, uniforme

Odore: gradevole, caratteristico dei frutti freschi, sani e maturi

Sapore: intenso di pomodoro fresco

Consistenza: Tipica dei pomodorini pelati.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.
Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 05.08.2016
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4140

Rev 01 del
03/07

MINIROMA PELATI 1/1

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Disponibile in formato da 6: Si
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 0,040 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 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD
Altezza: 118,0 mm
Diametro: 99,0 mm
Peso imballo: 83,76 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*205*119
Peso imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 05.08.2016
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4140

Rev 01 del
03/07

MINIROMA PELATI 1/1

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 256

CODICI EAN

EAN13: 8004980041406
ITF14: 08004980141403

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 96 kJ
Energia: 23 kcal
Grassi: 0,2 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 3,7 g
di cui zuccheri: 3,7 g
Proteine: 1,1 g
Sale: 0,10 g
Fibra: 0,9 g
Sodio: 0,1 mg

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 05.08.2016
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4140

Rev 01 del
03/07

MINIROMA PELATI 1/1

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

PH: 4,25 - 4,45

Residuo rifrattometrico(°Brix): >6,5

Ultimo aggiornamento: 05.08.2016

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: