



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 4152**

Rev 01 del  
03/07

**PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP**

Pagina 1 di  
3

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pasta di Nocciole Piemonte IGP tostate e macinate.

### IMPIEGO

Ideale per caratterizzare il gusto di gelati e semifreddi torte e salse di accompagnamento di dessert.

### INGREDIENTI

"NOCCIOLA Piemonte IGP" tostata.

Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO. Le nocciole sono naturalmente senza glutine.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: pasta densa, con separazione di fase in superficie (oleosa) - mescolare bene prima dell'uso

Colore: nocciola tipico

Odore: di nocciola tostata

Sapore: intenso di nocciola tostata

### 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

### GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese 43122 Parma

### DATI PRODOTTO

Confezione: vaso

Peso netto: 0,350 kg

Formato di vendita: 4 vasi

Peso lordo confezione: 0,394 kg

Peso lordo collo: 1,576 kg

Ultimo aggiornamento: 18.05.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 4152**

Rev 01 del  
03/07

**PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP**

Pagina 2 di  
3

### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 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: 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

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

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

Ultimo aggiornamento: 18.05.2018  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 4152**

Rev 01 del  
03/07

**PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP**

Pagina 3 di  
3

### CODICI EAN

EAN13: 8004980041529

ITF14: 08004980141526

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 3264 kJ  
Energia: 780 kcal  
Grassi: 75,0 g  
di cui: acidi grassi saturi: 8,0 g  
Carboidrati: 8,0 g  
di cui zuccheri: 4,0 g  
Proteine: 14,0 g  
Sale: 0,00 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: No  
Frutta con guscio: Presente

### Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si  
Adatto a vegani: Si  
Adatto a celiaci: Si  
Contiene Alcool: No  
Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 18.05.2018  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: