

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4230

Rev 01 del
03/07

AGLIO A FETTE LIOFILIZZATO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Aglione a fette, liofilizzato

IMPIEGO

Pronto all'uso, ideale per realizzare in modo pratico e veloce ogni preparazione che richiede l'impiego di aglio. L'aglio si reidratta rapidamente a contatto dei liquidi

INGREDIENTI

Aglione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

ASPETTO: fette di aglio integre di dimensioni eterogenee (6-15 mm) con limitata presenza di sfrido

COLORE: beige chiaro uniforme

ODORE: intenso e spiccato di aglio fresco

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

TVC: < 1.000.000

Lieviti: < 10.000

Muffe: < 10.000

Salmonella ssp: neg / 25 g

Bacillus Cereus: < 1.000

Staphylococcus Aureus: < 100

Escherichia Coli: < 1.000

Clostridi Solfito Riduttori: < 100

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

L'aglio liofilizzato viene automaticamente sottoposto a setacciatura e al confezionamento in scatola. Segue l'etichettatura e l'incartamento

Ultimo aggiornamento: 15.03.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4230Rev 01 del
03/07**AGLIO A FETTE LIOFILIZZATO**Pagina 2 di
4**DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola con tappo clic clac

Peso netto: 0,100 kg

Capacità: 550 ml

Formato di vendita: cartone 2 pezzi

Peso lordo confezione: 0,180 kg

Peso lordo collo: 0,052 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciutto

Durata del prodotto aperto: si conserva per 9 mesi

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: barattolo banda stagnata

Altezza: 110,5 mm

Diametro: 83,0 mm

Peso imballo: 80,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone neutro

Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm

Larghezza imballo secondario: 120,0 mm

Altezza imballo secondario: 144,0 mm

Dimensione colli in mm: 235*120*144

Peso imballo secondario: 52,00 g

Ultimo aggiornamento: 15.03.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4230Rev 01 del
03/07**AGLIO A FETTE LIOFILIZZATO**Pagina 3 di
4**DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 240

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

Container pallet 112X112

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

CODICI EAN

EAN13: 8004980042304

ITF14: 08004980142301

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1386 kJ

Energia: 331 kcal

Grassi: 0,7 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,3 g

Carboidrati: 72,7 g

di cui zuccheri: 2,4 g

Proteine: 16,6 g

Sale: 0,15 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 15.03.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4230

Rev 01 del
03/07

AGLIO A FETTE LIOFILIZZATO

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: < 4 %

Umidità: < 4 %

Ultimo aggiornamento: 15.03.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: