

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4256

Rev 01 del
03/07

SALSA ALLA 'NDUJA 1/2

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Salsa pronta all'uso a base di 'nduja, specialità tipica calabrese e polpa di pomodoro. Dal sapore unico, squisitamente piccante. La buona spalmabilità, la rendono particolarmente versatile sia per condire pasta ma anche sulla pizza.

IMPIEGO

Adatta per condire primi, da utilizzare come topping sulle pizze, bruschette e per insaporire panini.

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro, 'Nduja (20%) (grasso di suino, carne di suino, peperoncino, sale), acqua, cipolla, pomodori secchi reidratati (5%), olio di semi di girasole, vino bianco, triplo concentrato di pomodoro, farina di riso, zucchero, sale.

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

ORIGINE MATERIA PRIMA:

Polpa di pomodoro: pomodoro 100% italiano
'Nduja calabrese: Carne di origine italiana

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Consistenza: discretamente fluida, spalmabile

Colore: rosso brillante

Sapore: tipico di nduja

Odore: di pomodoro e nduja

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI

Ultimo aggiornamento: 15.03.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J02A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4256Rev 01 del
03/07**SALSA ALLA 'NDUJA 1/2**Pagina 2 di
4

MUFFE

ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg
Peso netto: 0,400 kg
Capacità: 425 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 0,453 kg
Peso lordo collo: 2,810 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 bpani easy open
Altezza: 109,0 mm
Diametro: 73,0 mm
Peso imballo: 53,35 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 158,0 mm
Altezza imballo secondario: 124,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*158*124
Peso imballo secondario: 90,00 g

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4256Rev 01 del
03/07**SALSA ALLA 'NDUJA 1/2**Pagina 3 di
4**DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 300

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 32

Strati per pallet: 16

Colli per pallet: 512

CODICI EAN

EAN13: 8004980042564

ITF14: 08004980142561

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 721 kJ

Energia: 174 kcal

Grassi: 14,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 5,2 g

Carboidrati: 6,5 g

di cui zuccheri: 4,7 g

Proteine: 6,0 g

Sale: 1,10 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4256Rev 01 del
03/07**SALSA ALLA 'NDUJA 1/2**Pagina 4 di
4**Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: Si

Contiene carne suina: Si

DATI CHIMICO-FISICI

NaCl: 1 - 1,2