

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4322

Rev 01 del
03/07

TRIS DI QUINOA BIO COTTO BUSTA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Quinoa rossa, quinoa bianca e quinoa nera da coltivazione biologica cotte a vapore, pronto all'uso. Confezionato in atmosfera protettiva.

IMPIEGO

Ideale per insalate gustose da condire con cubetti di formaggio e verdure oppure con crostacei e molluschi. Ottimo con legumi e verdure saltate. Ottime per piatti e insalate senza glutine. Aprire la confezione, versare il contenuto in un piatto e sgranare con una forchetta.

INGREDIENTI

Quinoa tricolore biologica (47%) (quinoa bianca, quinoa rossa, quinoa nera in proporzione variabile), acqua, olio di semi di girasole biologico, sale.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto/Colore: mix dei tre colori tipici della quinoa cotta

Odore: neutro

Sapore: di quinoa cotta e condita

Consistenza: soda

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Lysteria Monocytogenes	Assente in 25g
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.

Ultimo aggiornamento: 20.01.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E01

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4322Rev 01 del
03/07**TRIS DI QUINOA BIO COTTO BUSTA**Pagina 2 di
4

Via Traversante Ravadese, 58. 43122 Parma (PR) ITALIA

DATI PRODOTTO

Confezione: busta poliaccoppiato

Peso netto: 0,740 kg

Formato di vendita: 12 buste

Peso lordo confezione: 0,758 kg

Peso lordo collo: 9,680 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 18 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: busta poliaccoppiato

Lunghezza: 180,0 mm

Larghezza: 105,0 mm

Altezza: 285,0 mm

Peso imballo: 18,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone

Lunghezza imballo secondario: 420,0 mm

Larghezza imballo secondario: 360,0 mm

Altezza imballo secondario: 150,0 mm

Dimensione colli in mm: 420*360*150

Peso imballo secondario: 584,00 g

Ultimo aggiornamento: 20.01.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E01

SCHEMA TECNICA

COD. 4322

TRIS DI QUINOA BIO COTTO BUSTA

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 60

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 66

Container pallet 112X112

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 72

CODICI EAN

EAN13: 8004980043226

ITF14: 08004980143223

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 913 kJ

Energia: 218 kcal

Grassi: 8,1 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,6 g

Carboidrati: 28,0 g

di cui zuccheri: 1,6 g

Proteine: 5,6 g

Sale: 0,67 g

Fibra: 5,1 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 20.01.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E01

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4322Rev 01 del
03/07**TRIS DI QUINOA BIO COTTO BUSTA**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

NaCl: 0,6% -0,8%

Ultimo aggiornamento: 20.01.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E01