

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6017

Rev 01 del
03/07

CIPOLLINE AGRODOLCE 1/1 X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cipolline borettane di qualità e pezzatura selezionate, pelate, calibrate, governate in aceto agro di vino, olio, zucchero e sale.

IMPIEGO

Gustosissimo antipasto ed un eccellente contorno per i secondi piatti: bolliti, stracotti, brasati, umidi, arrostiti e braciolate.

INGREDIENTI

Cipolline (72%), aceto di vino (10%), olio di semi di girasole, zucchero (4%), sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.

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

ORIGINE MATERIA PRIMA:

Cipolle di varietà borettana, origine: Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Consistenza: soda e croccante

Colore: bianco caratteristico della varietà utilizzata, lucido

Odore: tipico del prodotto agrodolce

Sapore: cipolla dolce leggermente acetata, tipico dell'agrodolce

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

Ultimo aggiornamento: 23.04.2018
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6017

Rev 01 del
03/07

CIPOLLINE AGRODOLCE 1/1 X 6

Pagina 2 di
4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Dopo toelettatura, lavaggio e calibrazione le cipolline vengono scottate.

Si procede quindi al riempimento delle scatole in banda stagnata e alla colmatura delle stesse con il liquido di governo.

Dopo disaerazione e aggraffatura delle scatole il prodotto finito viene sottoposto a trattamento termico che ne garantisce la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg

Peso netto: 0,820 kg

Capacità: 850 ml

Formato di vendita: 6 scatole

Disponibile in formato da 24: Si

Numero pezzi per scatola: 36 - 52

Peso lordo confezione: 0,904 kg

Peso lordo collo: 5,463 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: a temperatur. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 5-6 gg

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani

Altezza: 118,0 mm

Diametro: 99,0 mm

Peso imballo: 83,76 g

Ultimo aggiornamento: 23.04.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6017

Rev 01 del
03/07

CIPOLLINE AGRODOLCE 1/1 X 6

Pagina 3 di
4

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

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: 8004980000175
ITF14: 08004980160176

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6017Rev 01 del
03/07**CIPOLLINE AGRODOLCE 1/1 X 6**Pagina 4 di
4**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 662 kJ
Energia: 158 kcal
Grassi: 7,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,8 g
Carboidrati: 21,1 g
di cui zuccheri: 21,1 g
Proteine: 2,9 g
Sale: 1,70 g
Fibra: 0,9 g
Sodio: 686,9 mg

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,50 - 3,90