



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6072

Rev 01 del
03/07

CREMA DI SCAMPI 1/2 X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto da scampi freschi, scottati, privati dell'esoscheletro e ridotti a crema con struttura omogenea.

IMPIEGO

Ideale per realizzare primi piatti, antipasti e pasticceria salata ideale anche per insaporire zuppe ed elaborare salse.

INGREDIENTI

Polpa di scampi (CROSTACEI) (55%), burro (LATTE), proteine del LATTE, farina di riso, zucchero, correttore di acidità: acido citrico.

Possibili tracce di SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato

Odore: marcato di scampi

Sapore: tipico e dolce di scampi, senza retrogusti

Consistenza: cremosa e compatta, spalmabile

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

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 04.03.2016

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6072

Rev 01 del
03/07

CREMA DI SCAMPI 1/2 X 6

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg
Peso netto: 0,420 kg
Capacità: 425 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 0,473 kg
Peso lordo collo: 2,930 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: 232,0 mm
Larghezza imballo secondario: 160,0 mm
Altezza imballo secondario: 122,0 mm
Dimensione colli in mm: 232*160*122
Peso imballo secondario: 90,00 g

Ultimo aggiornamento: 04.03.2016
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6072

Rev 01 del
03/07

CREMA DI SCAMPI 1/2 X 6

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: 8004980000724
ITF14: 08004980160725

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1012 kJ
Energia: 242 kcal
Grassi: 17,8 g
di cui: acidi grassi saturi: 10,1 g
Carboidrati: 6,0 g
di cui zuccheri: 2,8 g
Proteine: 14,4 g
Sale: 0,50 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Latte e derivati: Presente
Crostaici: Presente

Ultimo aggiornamento: 04.03.2016
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6072

Rev 01 del
03/07

CREMA DI SCAMPI 1/2 X 6

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 6,80 - 7,10

Ultimo aggiornamento: 04.03.2016
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: