

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6226

Rev 01 del
03/07

TUTTORADICCHIO 1/1 X 6

Pagina 1 di
4

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Crema di radicchio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di radicchio di Chioggia IGP e radicchio rosso di Treviso IGP, caratterizzata da una parte di radicchio tagliato a pezzetti e da una parte macinata finemente.

IMPIEGO

E' indicato per condire pasta, riso, ottima base per farciture e per fare ripieni.

INGREDIENTI:

Radicchio di Chioggia IGP (55%), radicchio rosso di Treviso IGP (16%), olio di semi di girasole (15%), porro, vino rosso (SOLFITI), farina di riso, Aceto Balsamico di Modena IGP (1%) (aceto di vino, mosto d'uva, colorante: caramello), sale, zucchero, pepe, aroma naturale, estratto di lievito, correttore di acidità: acido citrico e acido lattico. Contiene tracce di SOLFITI.

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

PROVENIENZA MATERIA PRIMA: RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP E ROSSO DI TREVISO IGP ITALIA, ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ITALIA

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: cremosa, con pezzi evidenti di radicchio

Colore: violaceo

Odore: di radicchio, con leggera nota di porro

Sapore: intenso di radicchio, leggermente amarognolo

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

Ultimo aggiornamento: 08.01.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6226

Rev 01 del
03/07

TUTTORADICCHIO 1/1 X 6

Pagina 2 di
4

SALMONELLA
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS
BATTERI LATTICI
LIEVITI
MUFFE

ASSENTE
ASSENTE
ASSENTI
ASSENTI
ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: Si
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 5,343 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 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
Altezza: 118,0 mm
Diametro: 99,0 mm
Peso imballo: 83,76 g

Ultimo aggiornamento: 08.01.2018
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6226

Rev 01 del
03/07

TUTTORADICCHIO 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: 8004980002261
ITF14: 08004980162262

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6226Rev 01 del
03/07**TUTTORADICCHIO 1/1 X 6**Pagina 4 di
4**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 684 kJ
Energia: 163 kcal
Grassi: 15,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 5,2 g
Carboidrati: 3,5 g
di cui zuccheri: 1,8 g
Proteine: 1,3 g
Sale: 0,90 g
Fibra: 2,3 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Biossido di Zolfo SO₂>10 mg/kg: Presente

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: 3,75 - 4,00