



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6227

Rev 01 del
03/07

CREMA AI 5 FORMAGGI 1/1 X6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

crema a base di formaggio fuso, comprendente cinque tipi di formaggio Parmigiano-Reggiano, Emmental, Fontina, Italico e Gorgonzola.

IMPIEGO

Condimento ideale per primi piatti, indicata per la preparazione di primi e secondi piatti, pasticceria salata, pizze.

INGREDIENTI

Formaggi (LATTE) (Gorgonzola DOP 26%, Italico 12%, Emmental 7%, Fontina DOP 4%, Parmigiano-Reggiano 3,5%) (52,5%), acqua, burro (LATTE) (14%), sali di fusione: polifosfati e citrato di sodio.

Possibili tracce di PESCE, OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Parmigiano Reggiano (DOP) Italia, Fontina (DOP) Italia, Italico Italia, Emmental, Gorgonzola (DOP) Italia. Italico: origine del latte Italia. Emmental: latte di pesi UE trasformato in paesi UE. Burro: origine del latte Italia.

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco tendente al beige brillante

Odore: caratteristico di formaggio

Sapore: di formaggi, discretamente sapido, senza retrogusti

Consistenza: morbida e omogenea

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
BACILLI MESOFILI	ASSENTI
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE

Ultimo aggiornamento: 08.10.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E07A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6227

Rev 01 del
03/07

CREMA AI 5 FORMAGGI 1/1 X6

Pagina 2 di
4

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 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 7-8 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

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

Ultimo aggiornamento: 08.10.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E07A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6227

Rev 01 del
03/07

CREMA AI 5 FORMAGGI 1/1 X6

Pagina 3 di
4

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: 8004980002278

ITF14: 08004980162279

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1189 kJ

Energia: 284 kcal

Grassi: 25,7 g

di cui: acidi grassi saturi: 7,7 g

Carboidrati: 0,7 g

di cui zuccheri: 0,7 g

Proteine: 12,6 g

Sale: 1,30 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Latte e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 08.10.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E07A



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6227

Rev 01 del
03/07

CREMA AI 5 FORMAGGI 1/1 X6

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: 5,85 - 6,15

Ultimo aggiornamento: 08.10.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E07A