

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6276

Rev 01 del
03/07

MEXICANOS X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Fagioli "messicani" in umido: fagioli neri tipo "messicani", di qualità selezionata.

IMPIEGO

Indicati in sostituzione di primi piatti a base di pasta, come contorno, per accompagnare carni, per guarnire pizze.

INGREDIENTI

Fagioli tipo "messicano" (50%), acqua, doppio concentrato di pomodoro, sale, zucchero, aglio, peperoncino, cumino, aroma naturale, estratto di lievito, aroma.

Possibili tracce di LATTE e derivati, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone-bruno scuro

Odore: di fagioli e spezie

Sapore: di fagioli cucinati con salsa al pomodoro, speziato

Consistenza: fagioli di 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	< 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

PROCESSO DI LAVORAZIONE

I fagioli neri vengono rinvenuti e dosati in scatole in banda stagnata.

Ultimo aggiornamento: 14.06.2017
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6276
MEXICANOS X 6

Rev 01 del
03/07

Pagina 2 di
4

Successivamente le scatole vengono colmate con liquido di governo caldo preparato con gli ingredienti insaporenti. Queste infine vengono disaerate e dopo aggraffatura, sottoposte a trattamento termico che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

B05A

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,830 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: Si
Peso lordo confezione: 0,914 kg
Peso lordo collo: 5,527 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
Altezza: 118,0 mm
Diametro: 99,0 mm
Peso imballo: 83,76 g

Ultimo aggiornamento: 14.06.2017
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6276

Rev 01 del
03/07

MEXICANOS 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: 19,00 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: 8004980002766
ITF14: 08004980162767

Ultimo aggiornamento: 14.06.2017
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6276Rev 01 del
03/07**MEXICANOS X 6**Pagina 4 di
4**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 474 kJ
Energia: 113 kcal
Grassi: 0,6 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 17,2 g
di cui zuccheri: 2,8 g
Proteine: 7,1 g
Sale: 1,10 g
Fibra: 5,2 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,35 - 5,65