

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6288

Rev 01 del
03/07

POMODORI RUSTICI SEMI-DRIED 1/1 X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pomodori ben maturi, tagliati a spicchi e a pezzettoni, parzialmente essiccati ed insaporiti con olio e piante aromatiche

IMPIEGO

Ideali per arricchire di sapore e di colore insalate miste e spiedini; ottimi anche per condire gustosi primi piatti

INGREDIENTI

Pomodori semiseccchi (58%), olio di semi di girasole (33%), acqua, aceto di mele, sale, menta (0,05%), aglio, prezzemolo, peperoncino, correttore di acidità: acido citrico. **SENZA GLUTINE**

Possibili tracce di SEDANO.

ORIGINE MATERIA PRIMA: 100% POMODORO ITALIANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: tipica, elastica

Colore: rosso vivo

Sapore: dolce, tipico del prodotto e delle piante aromatiche caratterizzanti, senza retrogusti

Odore: fragrante

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	assenti
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	assente
Lysteria Monocytogenes	assente
Stafilococcus Aureus	assente
Bacillus Cereus	assente
Bacilli ssp	assente
Escherichia Coli	assente
Coliformi totali	assente

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 Parma (Italia)

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6288

Rev 01 del
03/07

POMODORI RUSTICI SEMI-DRIED 1/1 X 6

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,780 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: No
Peso lordo confezione: 0,864 kg
Peso lordo collo: 5,223 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 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

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

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6288

Rev 01 del
03/07

POMODORI RUSTICI SEMI-DRIED 1/1 X 6

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: 8004980002889

ITF14: 08004980162880

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1403 kJ

Energia: 335 kcal

Grassi: 32,9 g

di cui: acidi grassi saturi: 3,7 g

Carboidrati: 8,4 g

di cui zuccheri: 8,4 g

Proteine: 0,7 g

Sale: 1,10 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6288Rev 01 del
03/07**POMODORI RUSTICI SEMI-DRIED 1/1 X 6**Pagina 4 di
4**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: 4,00 - 4,25