



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2452

Rev 01 del  
03/07

ARROSTO DI SPALLA DI VITELLO

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Spalla di vitello tagliata a fette e cucinata con un sughetto chiaro.

### IMPIEGO

Modalità di rinvenimento:

- Tagliare un angolo della busta e scaldare in microonde per 2 minuti a 1000 watt
- Scaldare in pentola immergendo la busta in acqua calda max 70°C per 5 min.

### INGREDIENTI

Carne di Vitello (82%), BURRO (contiene LATTE), vino bianco (contiene SOLFITI), sale, zucchero, aromi naturali, addensante: gomma xantana.

Può contenere tracce di Cereali contenenti Glutine, Uova, Pesce, Soia, Frutta a Guscio, Sedano, Senape.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto e colore: fette di arrosto di vitello, chiaro, con sugo

Odore: tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

Gusto: tipico del prodotto, con buona nota di vino bianco

Consistenza: tenera

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto che per la sua sicurezza microbiologica necessita del mantenimento a temperatura di refrigerazione 0/+4°C.

Per la sua particolare natura non deve essere consumato oltre la data di scadenza impressa sulla confezione.

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica totale	<1000000 ufc/g
Stafilococcus aureus	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
E.Coli	<500ufc/g
Bacillus Cereus	<100ufc/g

### OGM

Ultimo aggiornamento: 21.01.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 2452**

Rev 01 del  
03/07

**ARROSTO DI SPALLA DI VITELLO**

Pagina 2 di  
4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,**  
Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

### DATI PRODOTTO

Confezione: BUSTA SOTTOVUOTO  
Peso netto: 0,200 kg  
Formato di vendita: cartone 6 pezzi  
Peso lordo confezione: 0,212 kg  
Peso lordo collo: 0,120 kg

### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 66 Giorni  
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg  
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: buste plastica sottovuoto  
Lunghezza: 160,0 mm  
Larghezza: 200,0 mm  
Peso imballo: 12,00 g

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone  
Lunghezza imballo secondario: 180,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 180,0 mm  
Altezza imballo secondario: 180,0 mm  
Dimensione colli in mm: 180\*180\*180  
Peso imballo secondario: 120,00 g

Ultimo aggiornamento: 21.01.2021  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 2452**

Rev 01 del  
03/07

**ARROSTO DI SPALLA DI VITELLO**

Pagina 3 di  
4

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 24

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 240

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

### CODICI EAN

EAN13: 8004980024522

ITF14: 08004980124529

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 648 kJ

Energia: 155 kcal

Grassi: 9,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 4,8 g

Carboidrati: 0,6 g

di cui zuccheri: 0,4 g

Proteine: 16,9 g

Sale: 0,90 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Latte e derivati: Presente

Biossido di Zolfo SO<sub>2</sub>>10 mg/kg: Presente

Ultimo aggiornamento: 21.01.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 2452**

Rev 01 del  
03/07

**ARROSTO DI SPALLA DI VITELLO**

Pagina 4 di  
4

### Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: No

Contiene Alcool: Si

Contiene carne suina: No

### DATI CHIMICO-FISICI

NaCl: 0,8-1,1

Ultimo aggiornamento: 21.01.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: