



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6204**

Rev 01 del  
03/07

**FONDO BRUNO X 6**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Preparato granulare per salsa a base di carne senza lattosio senza glutammato:** preparato secondo la ricetta della cucina classica professionale, utilizzando materie prime selezionate e ingredienti di alta qualità.

La sua formulazione prevede l'assenza di glutammato e lattosio.

### IMPIEGO

Questo preparato granulare è ideale per preparare con facilità una salsa base della cucina, il fondo bruno, ideale per carni rosse brasate o salse.

PREPARAZIONE: utilizzare il prodotto reidratato. Stemperare in acqua fredda e portare ad ebollizione mescolando.

DOSAGGIO: 100g per 1 litro di acqua.

### INGREDIENTI

Farina di riso, aromi (contenenti FRUMENTO), estratto di lievito, estratto di carne (5% min.), grasso vegetale idrogenato, sale, destrosio, amido modificato di mais, fibra vegetale, zucchero, ortaggi (cipolla, SEDANO, carote) e piante aromatiche disidratate.

Possibili tracce di PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, OVOPRODOTTI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bruno scuro

Odore: caratteristico di arrostito senza odori sgradevoli

Sapore: intenso di prodotto arrostito

Consistenza: polvere; vellutato dopo la preparazione

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	<1000	ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10	ufc/g
BATTERI LATTICI	<100	ufc/g
LIEVITI E MUFFE	<100	ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<10	ufc/g
E.COLI	<10	ufc/g
BACILLUS CEREUS	<100	ufc/g
S.AUREUS	<100	ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	<100	ufc/g

Ultimo aggiornamento: 16.02.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6204**

Rev 01 del  
03/07

**FONDO BRUNO X 6**

Pagina 2 di  
4

SALMONELLA assente in 25 g  
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS <10 ufc/g

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

### PROCESSO DI LAVORAZIONE

Gli ingredienti accuratamente controllati, vengono omogeneizzati insieme in apposito cutter.

Il prodotto ottenuto, viene inscatolato in contenitori in banda stagnata.

### GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

### DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,500 kg  
Capacità: 850 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Disponibile in formato da 24: No  
Peso lordo confezione: 0,589 kg  
Peso lordo collo: 3,576 kg

### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciutto  
Durata del prodotto aperto: si conserva per più di 15 gg  
Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scat. b.s. easy open salvaroma  
Altezza: 118,9 mm  
Diametro: 99,0 mm  
Peso imballo: 89,34 g

Ultimo aggiornamento: 16.02.2015  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6204**

Rev 01 del  
03/07

**FONDO BRUNO 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: 8004980002049  
ITF14: 08004980162040

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1154 kJ  
Energia: 276 kcal  
Grassi: 5,0 g  
di cui: acidi grassi saturi: 2,2 g  
Carboidrati: 40,5 g  
di cui zuccheri: 5,5 g  
Proteine: 16,7 g  
Sale: 10,80 g

Ultimo aggiornamento: 16.02.2015  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6204**  
**FONDO BRUNO X 6**

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: No  
Cereali contenenti glutine: Presente  
Sedano: Presente

### Caratteristiche particolari

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

### DATI CHIMICO-FISICI

Residuo secco: > 87 %  
Residuo secco: > 87 %

Ultimo aggiornamento: 16.02.2015  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: