

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 163

Rev 01 del
03/07

CREMA CATALANA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato in polvere per crema catalana (a freddo)
L'astuccio contiene 5 buste predosate

IMPIEGO

Ideale per preparare un'ottima crema catalana.

DOSI PER 12 PORZIONI: 1 busta, 1/2 litro di latte, 1/2 litro di panna

INGREDIENTI

Zucchero, amido modificato di patata, **LATTE** magro in polvere, grasso vegetale non idrogenato (cocco), addensante: carragenina, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, aromi, coloranti: curcumina, betacarotene, sale

Può contenere tracce di OVOPRODOTTI, FRUTTA A GUSCIO.

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO PREPARATO

Consistenza: morbida e cremosa

Colore: giallo uovo tenue

Odore: di crema, assenza di odori anomali

Sapore: di crema ricco di nota panna, assenza di sapori anomali

CARATTERISTICHE

MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<10000	UFC/G
BACILLI	<100	UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100	UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	<100	UFC/G
E.COLI	<10	UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100	UFC/G
S.AUREUS	<0,3	UFC/G
LISTERIA	ASSENTE	IN 25 G
SALMONELLA	ASSENTE	IN 25 G
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<100	UFC/G
BATTERI LATTICI	<50000	UFC/G
LIEVITI	<100	UFC/G
MUFFE	<100	UFC/G

OGM

Ultimo aggiornamento: 29.04.2019
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: B11A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 163

Rev 01 del
03/07

CREMA CATALANA

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: astuccio con 5 buste

Peso netto: 1,000 kg

Formato di vendita: 4 astucci

Peso lordo confezione: 1,011 kg

Peso lordo collo: 4,284 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 2-4 gg

Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato

Lunghezza: 165,0 mm

Larghezza: 138,0 mm

Peso imballo: 11,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO ESTERNO

Descr.imballo primario esterno: Astuccio di Cartone

Lunghezza: 100,0 mm

Larghezza: 150,0 mm

Altezza: 215,0 mm

Peso imballo primario esterno: 71,00 g

Ultimo aggiornamento: 29.04.2019

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: B11A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 163

Rev 01 del
03/07

CREMA CATALANA

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 313,0 mm
Larghezza imballo secondario: 225,0 mm
Altezza imballo secondario: 226,0 mm
Dimensione colli in mm: 313*225*226
Peso imballo secondario: 240,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 6
Colli per pallet: 72

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 15
Strati per pallet: 7
Colli per pallet: 105

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 7
Colli per pallet: 112

CODICI EAN

EAN13: 8004980001639
ITF14: 08004980101636

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1628 kJ
Energia: 389 kcal
Grassi: 2,8 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 88,0 g
di cui zuccheri: 74,0 g
Proteine: 2,7 g
Sale: 0,14 g

Ultimo aggiornamento: 29.04.2019
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: B11A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 163

Rev 01 del
03/07

CREMA CATALANA

Pagina 4 di
4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Latte e derivati: Presente

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

Umidità: <5
Umidità: <5

Ultimo aggiornamento: 29.04.2019
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: B11A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 201

Rev 01 del
03/07

COROLLE DI CARCIOFO 3/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Carciofi selezionati toelettati fino ad ottenerne i cuori lievemente aromatizzati e governati in olio.

IMPIEGO

Ideale per la preparazione di contorni e antipasti.

INGREDIENTI

Carciofi (60%), olio di semi di girasole (34%), sale, aglio, pepe, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Carciofi 100% Italiani

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde-grigio chiaro o tendente al giallognolo, omogeneo

Odore: di carciofo cotto con nota di aglio

Sapore: di carciofo e della leggera insaporitura data dalle spezie e piante aromatiche presenti

Consistenza: soda al taglio e morbida alla masticazione

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

Ultimo aggiornamento: 20.02.2020
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E02A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 201

Rev 01 del
03/07

COROLLE DI CARCIOFO 3/1

Pagina 2 di
4

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

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,500 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Numero pezzi per scatola: 44 - 58
Peso lordo confezione: 2,741 kg
Peso lordo collo: 16,541 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: 10 gg se coperto dal liquido
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 151,5 mm
Diametro: 155,0 mm
Peso imballo: 240,85 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 475,0 mm
Larghezza imballo secondario: 315,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 475*315*152
Peso falda: 56,00 g
Peso film: 40,00 g

Ultimo aggiornamento: 20.02.2020
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E02A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 201

Rev 01 del
03/07

COROLLE DI CARCIOFO 3/1

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 5

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 45

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 63

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980002018

ITF14: 08004980102015

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1543 kJ

Energia: 369 kcal

Grassi: 34,7 g

di cui: acidi grassi saturi: 3,9 g

Carboidrati: 5,6 g

di cui zuccheri: 4,3 g

Proteine: 6,1 g

Sale: 1,50 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 20.02.2020

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E02A

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 201 COROLLE DI CARCIOFO 3/1	Rev 01 del 03/07 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: 4,10 - 4,45



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 222

Rev 01 del
03/07

Polpachef fine bag in box 10 kg

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE PRODOTTO

Polpa di pomodoro fine con un'alta cremosità, preparata con selezionate varietà di pomodoro utilizzando frutti maturi e sani; presenta un basso contenuto di bucce, di semi e di parti fibrose. Preparata utilizzando esclusivamente pomodoro coltivato secondo le disposizioni del Disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia Romagna, per il quale il prodotto si può fregiare dei marchi QC "Qualità controllata" e "100% Pomodoro Italiano".

IMPIEGO

Ideale per preparare sughì e salse e in particolare pizze

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro

ORIGINE MATERIA PRIMA: POMODORO 100% ITALIANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso, caratteristico del pomodoro

Odore: caratteristico del pomodoro

Sapore: tipico, dolce di pomodoro, senza retrogusti

Consistenza: cremosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 10 ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Lysteria Monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococcus Aureus	< 10 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

Strada Traversante Ravadese 58, 43122 PARMA (ITALIA)

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F05



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 222 Polpachef fine bag in box 10 kg	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

DATI PRODOTTO

Confezione: bag in box 10 kg
Peso netto: 10,000 kg
Formato di vendita: 1 sacco
Peso lordo confezione: 10,120 kg
Peso lordo collo: 10,380 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 5 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: sacco aseptico poliaccoppiato
Lunghezza: 520,0 mm
Larghezza: 370,0 mm
Peso imballo: 120,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 185,0 mm
Larghezza imballo secondario: 195,0 mm
Altezza imballo secondario: 335,0 mm
Dimensione colli in mm: 185*195*335
Peso imballo secondario: 260,00 g

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F05

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 222

Rev 01 del
03/07

Polpachef fine bag in box 10 kg

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 24

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 96

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 120

Container pallet 112X112

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 100

CODICI EAN

EAN13: 8004980002223

ITF14: 08004980102220

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 139 kJ

Energia: 33 kcal

Grassi: 0,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 5,5 g

di cui zuccheri: 5,5 g

Proteine: 1,2 g

Sale: 0,03 g

Fibra: 0,9 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: F05



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 222

Rev 01 del
03/07

Polpachef fine bag in box 10 kg

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: 4,15 - 4,35

Residuo rifrattometrico(°Brix): 8,00 - 8,50

Consistenza Bostwick: 4 ,5 - 6 ,5 CM

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F05

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 405

Rev 01 del
03/07

POLPACHEF classica bag in box (2x5kg)

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparata con selezionate varietà di pomodoro utilizzando frutti maturi e sani. Si tratta di un estruso di pomodoro cremoso, con basso contenuto di semi e di bucce. La polpa è preparata utilizzando esclusivamente pomodoro coltivato secondo le disposizioni del Disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia Romagna per il quale il prodotto si può fregiare dei marchi QC "Qualità Controllata e "100% Italiano".

IMPIEGO

Ideale per tutte le preparazioni che prevedono pomodoro.

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro.

ORIGINE MATERIA PRIMA: POMODORO 100% ITALIANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso, caratteristico del pomodoro

Odore: caratteristico del pomodoro

Sapore: tipico e dolce di pomodoro, senza retrogusti

Consistenza: cremosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
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

Ultimo aggiornamento: 06.04.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F05



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 405

Rev 01 del
03/07

POLPACHEF classica bag in box (2x5kg)

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante Ravadese 58, 43122 PARMA, Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: bag in box 5 kg
Peso netto: 10,000 kg
Formato di vendita: 2 sacchi
Peso lordo confezione: 10,042 kg
Peso lordo collo: 20,434 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 5 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato
Lunghezza: 390,0 mm
Larghezza: 350,0 mm
Peso imballo: 41,75 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 335,0 mm
Larghezza imballo secondario: 262,0 mm
Altezza imballo secondario: 165,0 mm
Dimensione colli in mm: 335*262*165
Peso imballo secondario: 350,00 g

Ultimo aggiornamento: 06.04.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F05



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 405

Rev 01 del
03/07

POLPACHEF classica bag in box (2x5kg)

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 80

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 96

Container pallet 112X112

Colli per strato: 13

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980004050

ITF14: 08004980104057

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 125 kJ

Energia: 30 kcal

Grassi: 0,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 4,7 g

di cui zuccheri: 4,7 g

Proteine: 1,2 g

Sale: 0,03 g

Fibra: 0,9 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 06.04.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: F05



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 405

Rev 01 del
03/07

POLPACHEF classica bag in box (2x5kg)

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: 4,15 - 4,35
Residuo rifrattometrico(°Brix): 7,2 - 7,7
Consistenza Bostwick: 5 -7 CM

Ultimo aggiornamento: 06.04.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F05

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 904

Rev 01 del
03/07

CARCIOFI A SPICCHI OLIO BUSTA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Carciofi a spicchi arricchiti con una delicata trifolatura.

IMPIEGO

Ideali per guarnire pizze, bruschette, focacce

INGREDIENTI

Carciofo (82%), olio di semi di girasole (18%), sale, aglio, pepe, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, correttori di acidità:acido Lattico e acido Citrico. Antiossidante: acido L-Ascorbico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo tenue

Odore: di trifolato, assenza di odori anomali

Sapore: di trifolato, assenza di sapori anomali

Consistenza: soda alla masticazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	Assenti
Lieviti	Assenti
Muffe	Assenti
Salmonella	Assente
Lysteria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococcus aureus	Assente
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia coli	Assente
Coliformi totali	Assente

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 25.06.2019
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 904 CARCIOFI A SPICCHI OLIO BUSTA	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

DATI PRODOTTO

Confezione: busta poliaccoppiato
Peso netto: 1,700 kg
Formato di vendita: 6 buste
Peso lordo confezione: 1,742 kg
Peso lordo collo: 10,922 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 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato
Lunghezza: 380,0 mm
Larghezza: 270,0 mm
Peso imballo: 42,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 420,0 mm
Larghezza imballo secondario: 360,0 mm
Altezza imballo secondario: 150,0 mm
Dimensione colli in mm: 420*360*150
Peso imballo secondario: 470,00 g

Ultimo aggiornamento: 25.06.2019
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 904

Rev 01 del
03/07

CARCIOFI A SPICCHI OLIO BUSTA

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 60

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 6
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 66

Container pallet 112X112

Colli per strato: 6
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 72

CODICI EAN

EAN13: 8004980009048
ITF14: 08004980109045

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1003 kJ
Energia: 240 kcal
Grassi: 18,1 g
di cui: acidi grassi saturi: 2,0 g
Carboidrati: 7,7 g
di cui zuccheri: 5,9 g
Proteine: 8,3 g
Sale: 1,25 g
Fibra: 6,5 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 25.06.2019
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 904 CARCIOFI A SPICCHI OLIO BUSTA	Rev 01 del 03/07 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: 3,6 - 3,9
NaCl: 1,0-2,0

Ultimo aggiornamento: 25.06.2019
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2033	Rev 01 del 03/07
PESCE SPADA IN TRANCIO DELICATO	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Trancio di pesce spada insaporito con sale

IMPIEGO

Ideale per carpacci e per farcire pizze

Filetto di pesce spada salato e asciugato

INGREDIENTI

PESCE SPADA (PESCE, Xiphias Gladius, Zona di cattura: vedere etichetta) (96%), sale, destrosio, aromi naturali.

Può contenere tracce di MOLLUSCHI, CROSTACEI, LATTE, SOIA.

Attrezzi di pesca: vedere etichetta.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

Bollo CE: ES 12.17117/MA CE

CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA: filetto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: trancio di colorazione variabile dal rosa pallido al color crema, con presenza contenuta di striature scure

ODORE: odore lieve di pesce fresco, senza note affumicate

SAPORE: nota dolce iniziale esaltata da gradevole sapidità, privo di note affumicate

CONSISTENZA: morbida e compatta; fette elastiche e discretamente umide, non secche

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 BATTERICA (esclusi Batteri lattici)	<1000000	UFC/G
BACILLI	<1000	UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100	UFC/G
E.COLI	<100	UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100	UFC/G
S.AUREUS	<100	UFC/G
LISTERIA	ASSENTE	IN 25 G
SALMONELLA	ASSENTE	IN 25 G

Ultimo aggiornamento: 29.06.2015

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2033	Rev 01 del 03/07
PESCE SPADA IN TRANCIO DELICATO	Pagina 2 di 4

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<100	UFC/G
LIEVITI	<100	UFC/G
MUFFE	<100	UFC/G

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

I filetti di pesce spada vengono scongelati, rifilati e sottoposti ad un processo di salatura ed essiccazione in celle a temperatura e umidità controllata. Questa lavorazione riduce l'attività dei microrganismi e garantisce la durata del prodotto mantenendo un sapore delicato e naturale.

Il prodotto viene dunque confezionato sottovuoto e mantenuto a temperatura di refrigerazione.

DATI PRODOTTO

Confezione: confezione sottovuoto
Peso netto: variabile (1.000-1.300 g)
Formato di vendita: cartone 3 pezzi
Peso lordo confezione: 1,160 kg
Peso lordo collo: 0,250 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 60 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: consumare entro 48 ore
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto
Lunghezza: 300,0 mm
Larghezza: 200,0 mm
Peso imballo: 10,00 g

Ultimo aggiornamento: 29.06.2015
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2033

Rev 01 del
03/07

PESCE SPADA IN TRANCIO DELICATO

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 370,0 mm
Larghezza imballo secondario: 240,0 mm
Altezza imballo secondario: 125,0 mm
Dimensione colli in mm: 370*240*125
Peso imballo secondario: 250,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 10
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 120

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 156

Container pallet 112X112

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 156

CODICI EAN

EAN13: 2295012
ITF14: 08004980220337

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 499 kJ
Energia: 119 kcal
Grassi: 4,4 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,5 g
Carboidrati: 1,0 g
di cui zuccheri: 1,0 g
Proteine: 18,8 g
Sale: 3,80 g

Ultimo aggiornamento: 29.06.2015
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2033 PESCE SPADA IN TRANCIO DELICATO	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Pesce: Presente

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

NaCl: 2,00 - 5,00

Ultimo aggiornamento: 29.06.2015
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2034

Rev 01 del
03/07

TONNO IN TRANCIO DELICATO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Trancio di tonno a Pinne gialle insaporito con sale

IMPIEGO

Ideale per preparare carpacci e farcire pizze

Filetto di tonno a pinne gialle salato e asciugato

INGREDIENTI

TONNO A PINNE GIALLE (PESCE, Thunnus albacares, zona di cattura: vedere etichetta) (96%), sale, aromi naturali, destrosio.

Può contenere tracce di MOLLUSCHI, CROSTACEI, LATTE, SOIA.

Attrezzi di pesca: vedere etichetta

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

Bollo CEE: ES 12.17117/MACE

CARATTERISTICA MATERIA PRIMA: Taglio anatomico: filetto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso-bruno scuro

ODORE: marcato di pesce, privo di note affumicate

SAPORE: intenso di pesce, di spiccata sapidità, privo di note affumicate

CONSISTENZA: trancio compatto; fetta discretamente elastica ma con leggera tendenza a sfaldarsi; in bocca risulta piuttosto essiccata

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 BATTERICA (esclusi Batteri lattici)	<1000000	UFC/G
BACILLI	<1000	UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100	UFC/G
E.COLI	<100	UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100	UFC/G
S.AUREUS	<100	UFC/G
LISTERIA	ASSENTE	IN 25 G

Ultimo aggiornamento: 20.04.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2034	Rev 01 del 03/07
TONNO IN TRANCIO DELICATO	Pagina 2 di 4

SALMONELLA	ASSENTE IN 25 G
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<100 UFC/G
LIEVITI	<100 UFC/G
MUFFE	<100 UFC/G

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

I filetti di tonno vengono scongelati, rifilati e sottoposti ad un processo di salatura ed essiccazione in celle a temperatura e umidità controllata fino al raggiungimento dei parametri chimico-fisici prefissati. Questa lavorazione riduce l'attività dei microrganismi e garantisce la durata del prodotto mantenendo un sapore delicato e naturale.

Il prodotto viene poi confezionato sottovuoto e mantenuto a temperatura di refrigerazione.

DATI PRODOTTO

Confezione: confezione sottovuoto
Peso netto: variabile (1.000-1.300 g)
Formato di vendita: cartone 3 pezzi
Peso lordo confezione: 1,165 kg
Peso lordo collo: 0,250 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 60 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: consumare entro 48 ore
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto
Lunghezza: 350,0 mm
Larghezza: 200,0 mm
Peso imballo: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 20.04.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2034

Rev 01 del
03/07

TONNO IN TRANCIO DELICATO

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 373,0 mm
Larghezza imballo secondario: 240,0 mm
Altezza imballo secondario: 125,0 mm
Dimensione colli in mm: 373*240*125
Peso imballo secondario: 250,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 10
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 120

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 156

Container pallet 112X112

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 156

CODICI EAN

EAN13: 2295015
ITF14: 08004980220344

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 668 kJ
Energia: 158 kcal
Grassi: 3,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,3 g
Carboidrati: 0,5 g
di cui zuccheri: 0,5 g
Proteine: 31,0 g
Sale: 4,20 g

Ultimo aggiornamento: 20.04.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2034

Rev 01 del
03/07

TONNO IN TRANCIO DELICATO

Pagina 4 di
4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Pesce: Presente

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

NaCl: 2,00 - 5,00

Ultimo aggiornamento: 20.04.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2062 BOTTARGA DI MUGGINE	Rev 01 del 03/07 Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Uova di muggine salate e pressate: prodotta con le migliori uova di muggine nel rispetto della tradizione sarda.

Le uova vengono pulite e salate con sale marino e, una volta stabilizzate, sono pressate e modellate in baffe per l'asciugatura fino a raggiungere la giusta consistenza.

IMPIEGO

Ideale per varie ricette, dagli antipasti alla pasta; la pezzatura è ideale sia per un impiego a fette sottili, a listarelle che da grattugiare.

INGREDIENTI

Uova di CEFALO (Mugil cephalus) (PESCE), sale marino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: oro/ambrato

ODORE: tipico, privo di odori anomali

SAPORE: caratteristico, con nota intensa di pesce

CONSISTENZA: compatta, si presta al taglio e ad essere grattugiata

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

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

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Si procede con l'estrazione delle uova dai pesci, successivamente vengono lavate e purificate, messe sotto sale marino per un periodo di tempo variabile secondo la grandezza e lo spessore, quindi predisposte in apposite rastrelliere per la stagionatura. Le uova vengono infine pressate e confezionate sottovuoto.

Ultimo aggiornamento: . .
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2062 BOTTARGA DI MUGGINE	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

Greci Industria Alimentare s.p.a.

Via Traversante, 58 Ravadese 43122 Parma (ITALY)

DATI PRODOTTO

Confezione: confezione sottovuoto
Peso netto: variabile (130-170 g)
Formato di vendita: cartone 4 pezzi
Peso lordo confezione: 0,156 kg
Peso lordo collo: 0,086 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 365 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9-15 gg
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto
Lunghezza: 253,0 mm
Larghezza: 110,0 mm
Peso imballo: 6,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 212,0 mm
Larghezza imballo secondario: 160,0 mm
Altezza imballo secondario: 85,0 mm
Dimensione colli in mm: 212*160*85
Peso imballo secondario: 86,00 g

Ultimo aggiornamento: . .
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2062

Rev 01 del
03/07

BOTTARGA DI MUGGINE

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 24

Strati per pallet: 17

Colli per pallet: 408

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: 0020627

ITF14: 08004980220627

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1578 kJ

Energia: 377 kcal

Grassi: 24,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 6,0 g

Carboidrati: 0,0 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 40,0 g

Sale: 4,00 g

Sodio: 1600,0 mg

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Pesce: Presente

Ultimo aggiornamento: . .

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2062 BOTTARGA DI MUGGINE	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

DATI CHIMICO-FISICI

Umidità: 20 - 22%

Umidità: 20 - 22%

Ultimo aggiornamento: . .
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2086

Rev 01 del
03/07

POLIPO PER CARPACCIO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Polipo cotto, pressato.

IMPIEGO

Indicato per antipasti ricercati

INGREDIENTI

POLPO cotto (**MOLLUSCHI**, Octopus vulgaris) (98%), sale, aceto di vino e gelificante: carragenina.

Può contenere tracce di **PESCE, CROSTACEI, LATTE, SOIA.**

Bollo CEE: ES 12.17117/MA CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: caratteristico del polipo cotto, con colorazioni violacee intense

Odore: tipico del polipo cotto

Sapore: caratteristico e naturale di polipo cotto

Consistenza: tenera, compatta, con buona tenuta della fetta

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 BATTERICA (esclusi Batteri lattici)	<1000000	UFC/G
BACILLI	<1000	UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100	UFC/G
E.COLI	<100	UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100	UFC/G
S.AUREUS	<100	UFC/G
LISTERIA	ASSENTE	IN 25 G
SALMONELLA	ASSENTE	IN 25 G
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<100	UFC/G
LIEVITI	<100	UFC/G
MUFFE	<100	UFC/G

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2086

Rev 01 del
03/07

POLIPO PER CARPACCIO

Pagina 2 di
4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il polipo, una volta decongelato, viene cotto in acqua, sale e aceto di vino. Infine viene pressato e confezionato. Segue il mantenimento a temperatura di refrigerazione.

GRCI INDUSTRIA ALIMENTRA S.P.A.

Via Traversante Ravadese 58, Parma Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: confezione sottovuoto
Peso netto: 0,750 kg
Formato di vendita: cartone 2 pezzi
Peso lordo confezione: 0,756 kg
Peso lordo collo: 0,115 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 45 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: consumare entro 48 ore
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto
Lunghezza: 200,0 mm
Larghezza: 90,0 mm
Peso imballo: 5,50 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 182,0 mm
Larghezza imballo secondario: 162,0 mm
Altezza imballo secondario: 100,0 mm
Dimensione colli in mm: 182*162*100
Peso imballo secondario: 115,00 g

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2086	Rev 01 del 03/07
POLIPO PER CARPACCIO	Pagina 3 di 4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 28

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 336

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: 8004980020869

ITF14: 08004980120866

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 416 kJ

Energia: 98 kcal

Grassi: 1,2 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,4 g

Carboidrati: 0,0 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 22,0 g

Sale: 1,00 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Molluschi e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2086 POLIPO PER CARPACCIO	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,30 - 6,20
NaCl: 1,10 - 2,50 %

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2166

Rev 01 del
03/07

SEPPIA NEL SUO NERO PER CARPACCIO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Seppia al naturale pressata nel suo inchiostro.

IMPIEGO

Indicato per antipasti ricercati

INGREDIENTI

SEPPIA (MOLLUSCHI Sepia officinalis) (93%), gelificante: carragenina, proteine del **LATTE**, proteine di **SOIA**, sale, nero di **SEPPIA** (0,9%), conservanti: sorbato di potassio. Emulsionanti: lecitina di girasole.

Possibili tracce di **PESCE, CROSTACEI**.

Prodotto in Spagna nello stabilimento: ES 12.17117/MA CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: variegato, bianco della seppia e nero dell'inchiostro del mollusco

Odore: leggero di pesce, assenza di odori anomali

Sapore: seppia cucinata, assenza di sapori anomali

Consistenza: croccante alla masticazione e compatta nel taglio

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 BATTERICA	<100000 UFC/G
LISTERIA	ASSENTE IN 25 G
SALMONELLA	ASSENTE IN 25 G
ESCHERICHIA COLI	<10 UFC/G
LIEVITI	<100 UFC/G
MUFFE	<100 UFC/G

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Le seppie vengono scongelate, pulite e tagliate. Dopo la miscelazione agli altri ingredienti di ricetta vengono pressate e cotte nel loro nero.

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2166

Rev 01 del
03/07

SEPPIA NEL SUO NERO PER CARPACCIO

Pagina 2 di
4

Segue il mantenimento a temperatura di refrigerazione.

CADELMAR SAU

Centro Logistico de Antequera Parcela n 10, 29200 Antequera (Màlaga)
SPAIN.

Cadelmar è una società del gruppo Greci SPA Specialità per la
Ristorazione

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante Ravadese, 58 - PARMA, Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: confezione sottovuoto

Peso netto: 0,750 kg

Formato di vendita: cartone 2 pezzi

Peso lordo confezione: 0,758 kg

Peso lordo collo: 0,140 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 45 Giorni

Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: consumare entro 48 ore

Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto

Lunghezza: 160,0 mm

Larghezza: 85,0 mm

Peso imballo: 8,00 g

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2166

Rev 01 del
03/07

SEPPIA NEL SUO NERO PER CARPACCIO

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 182,0 mm
Larghezza imballo secondario: 162,0 mm
Altezza imballo secondario: 100,0 mm
Dimensione colli in mm: 182*162*100
Peso imballo secondario: 140,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 28
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 336

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: 8004980021668
ITF14: 08004980121665

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 286 kJ
Energia: 67 kcal
Grassi: 0,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,2 g
Carboidrati: 2,3 g
di cui zuccheri: 1,0 g
Proteine: 13,5 g
Sale: 1,68 g

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2166

Rev 01 del
03/07

SEPPIA NEL SUO NERO PER CARPACCIO

Pagina 4 di
4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Soia e sottoprodotti: Presente
Latte e derivati: Presente
Molluschi e derivati: Presente

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5.8 - 6.5
NaCl: 1.5% - 2.5%

Ultimo aggiornamento: 18.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2193	Rev 01 del 03/07
SUPREMA D'OCA AFFUMICATA	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Petto d'oca asciugato e affumicato a legna.

IMPIEGO

Ottimo affettato sottile, tal quale per crostini e taglieri di salumi misti, oppure scaldato in padella per ottenere fettine croccanti per guarnire risotti e timballi di prestigio.

INGREDIENTI

Carne d'oca, sale, destrosio, zucchero, spezie, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO e COLORE: superficie esterna costituita dal grasso del petto d'oca, giallo ocra; interno rosso vivo costituito dalla parte magra delle due metà del petto adese tra loro; al taglio la fetta presenta bordatura del grasso, color bianco-giallo chiaro, mentre al centro è color rosso scuro, relativo alla parte magra stagionata

ODORE: tipico di carne affumicata

SAPORE: caratteristico, con leggera nota di affumicato

CONSISTENZA: soda e compatta

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

LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 G
SALMONELLA	ASSENTE IN 25 G
S.AUREUS	<10 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<10 UFC/G
E.COLI	<100 UFC/G

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

Ultimo aggiornamento: 15.12.2016
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2193 SUPREMA D'OCA AFFUMICATA	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il petto d'oca viene salato e insaporito con gli ingredienti di ricetta, asciugato e affumicato con fumo di legna. Segue il confezionamento sottovuoto e il mantenimento a temperatura di refrigerazione.

Greci Industria Alimentare s.p.a.

Via Traversante, 58 Ravadese 43122 Parma (ITALY)

DATI PRODOTTO

Confezione: confezione sottovuoto
Peso netto: 0,600 kg
Formato di vendita: cartone 4 pezzi
Peso lordo confezione: 0,610 kg
Peso lordo collo: 0,163 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 180 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 5-6 gg
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto
Lunghezza: 300,0 mm
Larghezza: 110,0 mm
Peso imballo: 10,00 g

Ultimo aggiornamento: 15.12.2016
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2193

Rev 01 del
03/07

SUPREMA D'OCA AFFUMICATA

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 263,0 mm
Larghezza imballo secondario: 223,0 mm
Altezza imballo secondario: 97,0 mm
Dimensione colli in mm: 263*223*97
Peso imballo secondario: 163,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 15
Strati per pallet: 16
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: 2965844
ITF14: 08004980221938

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1986 kJ
Energia: 481 kcal
Grassi: 45,0 g
di cui: acidi grassi saturi: 16,0 g
Carboidrati: 0,7 g
di cui zuccheri: 0,6 g
Proteine: 17,0 g
Sale: 3,50 g

Ultimo aggiornamento: 15.12.2016
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2193 SUPREMA D'OCA AFFUMICATA	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

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: <5,9

NaCl: 1,1% - 1,6%

aw: <0,92

aw: <0,92

Ultimo aggiornamento: 15.12.2016

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2275

Rev 01 del
03/07

POLIPO INTERO SOTTOVUOTO- medio

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Polpo intero, di pezzatura media, cotto sottovuoto e confezionato.

IMPIEGO

Ideale per antipasti e per preparazioni da servire calde

INGREDIENTI

POLPO cotto (**MOLLUSCHI**, Octopus vulgaris, Zona di cattura: vedere etichetta), sale.

Può contenere tracce di **PESCE, CROSTACEI, LATTE, SOIA e SEDANO.**

Bollo CE: ES 12.17117/MA CE

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto e colore: polpo intero, di colorazione violacea intensa

Odore: tipico del polpo cotto

Sapore: fresco, naturale e caratteristico del prodotto cotto

Consistenza: tenera, non fibrosa

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 BATTERICA (esclusi Batteri lattici)	<1000000	UFC/G
BACILLI	<1000	UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100	UFC/G
E.COLI	<100	UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100	UFC/G
S.AUREUS	<100	UFC/G
LISTERIA	ASSENTE	IN 25 G
SALMONELLA	ASSENTE	IN 25 G
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<100	UFC/G
LIEVITI	<100	UFC/G
MUFFE	<100	UFC/G

OGM

Ultimo aggiornamento: 07.09.2018
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2275	Rev 01 del 03/07
POLIPO INTERO SOTTOVUOTO- medio	Pagina 2 di 4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Dopo accurata pulizia, la materia prima viene cotta e confezionata sottovuoto. Segue il trattamento termico e il mantenimento a temperatura di refrigerazione.

Greci Industria Alimentare s.p.a.
Via Traversante, 58 Ravadese 43122 Parma (Italy)

DATI PRODOTTO

Confezione: confezione sottovuoto
Peso netto: variabile (400 - 600g)
Formato di vendita: cartone 2 pezzi
Peso lordo confezione: 0,507 kg
Peso lordo collo: 0,170 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 60 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: consumare entro 48 ore
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto
Lunghezza: 300,0 mm
Larghezza: 230,0 mm
Peso imballo: 7,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 295,0 mm
Larghezza imballo secondario: 215,0 mm
Altezza imballo secondario: 140,0 mm
Dimensione colli in mm: 295*215*140
Peso imballo secondario: 170,00 g

Ultimo aggiornamento: 07.09.2018
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2275

Rev 01 del
03/07

POLIPO INTERO SOTTOVUOTO- medio

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 13

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 130

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 176

Container pallet 112X112

Colli per strato: 18

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 198

CODICI EAN

EAN13: 2768549

ITF14: 08004980122754

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 344 kJ

Energia: 81 kcal

Grassi: 0,8 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,2 g

Carboidrati: 0,9 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 17,6 g

Sale: 1,30 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Molluschi e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 07.09.2018

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2275 POLIPO INTERO SOTTOVUOTO- medio	Rev 01 del 03/07 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

Ultimo aggiornamento: 07.09.2018
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2410 PUREA STRACCIATA DI PATATE	Rev 01 del 03/07 Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Purea mantecata di patate pronta

IMPIEGO

Ideale per accompagnare carne brasata , stufati, salsicce, arrostiti .
Modalità di rinvenimento: in microonde a 600 - 800 W per 1 minuto e mezzo previa apertura del sacchetto oppure porre la busta chiusa in acqua a 70 °C circa per qualche minuto.

INGREDIENTI

Patate (SOLFITI), LATTE, panna (LATTE), burro (LATTE), grana padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima (da UOVO)), sale, noce moscata, pepe bianco.

Prodotto in uno stabilimento in cui si lavora: GLUTINE, SOIA, FRUTTA SECCA IN GUSCIO, ARACHIDI, SESAMO, PESCE, CROSTACEI, SEDANO, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Puree di Patate di colore ben definito cotte a vapore
ODORE: tipico, caratteristico
SAPORE: caratteristico

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 microbica totale mesofila	< 100.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Lieviti e Muffe	< 100 ufc/g
Streptococchi fecali	< 10 ufc/g
Salmonella	< assenza in 25 gr
Lysteria Monocytogenes	< assenza in 25 gr
Stafilococcus Aureus	< 10 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g

Ultimo aggiornamento: 05.12.2016
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2410 PUREA STRACCIATA DI PATATE	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il Pureè viene preparato e dosato in busta che viene termosaldato sottovuoto e per finire viene cotto a Temperature controllate per lungo tempo. Confezionato e stoccato in Cella frigorifera.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A. ,

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: BUSTA SOTTOVUOTO
Peso netto: 0,170 kg
Formato di vendita: cartone 6 pezzi
Peso lordo confezione: 0,176 kg
Peso lordo collo: 0,115 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 60 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: 170,0 mm
Larghezza: 125,0 mm
Altezza: 20,0 mm
Peso imballo: 6,00 g

Ultimo aggiornamento: 05.12.2016 Data verifica: 07.09.2023	Approvato: RAQ Codice ristampa:
---	------------------------------------



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2410

Rev 01 del
03/07

PUREA STRACCIATA DI PATATE

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 240,0 mm
Larghezza imballo secondario: 195,0 mm
Altezza imballo secondario: 115,0 mm
Dimensione colli in mm: 240*195*115
Peso imballo secondario: 115,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 20
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 200

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: 8004980024106
ITF14: 08004980124109

Ultimo aggiornamento: 05.12.2016
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2410

Rev 01 del
03/07

PUREA STRACCIATA DI PATATE

Pagina 4 di
4

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 377 kJ
Energia: 90 kcal
Grassi: 2,3 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,9 g
Carboidrati: 15,5 g
di cui zuccheri: 1,2 g
Proteine: 2,7 g
Sale: 0,45 g
Fibra: 1,3 g
Sodio: 180,0 mg

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Latte e derivati: Presente
Uova e sottoprodotti: Presente
Biossido di Zolfo SO₂>10 mg/kg: Presente

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,00 - 7,00
NaCl: 0,80 - 1,20 %

Ultimo aggiornamento: 05.12.2016
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2428	Rev 01 del 03/07
BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Bocconcini di pollo al curry, precotti sottovuoto.

IMPIEGO

Modalità di preparazione: Forare la pellicola e scaldare in forno a microonde a 600 Watt per 1 o 2 minuti oppure immergere il prodotto in busta in acqua bollente per 3-4 minuti.

Una volta caldo tagliare la busta, quindi servire il prodotto

INGREDIENTI

Petto di Pollo (59,2%), **PANNA, BURRO**, cipolla, curry (2,5%) (coriandolo, curcuma, fieno greco, cannella, zenzero, peperoncino, pepe nero, chiodi di garofano, sale), amido di mais, preparato per brodo (sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,007%), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, farina di riso, estratto di carne, amido di mais, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, **SEDANO**, carota), zucchero, Olio extra Vergine di Oliva, estratto di lievito, aromi naturali), Estratto di Limone.

Il prodotto può contenere tracce di: Cereali contenenti GLUTINE, UOVA, PESCE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE e derivati, SOLFITI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO E COLORE: giallo caratterizzato dalla presenza di curry

ODORE: tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

CONSISTENZA: tenera

SAPORE: caratteristico del prodotto

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

Salmonella	< assenza in 25 g
Lysteria Monocytogenes	< assenza in 25 g
Stafilococcus Aureus	< 10 ufc/g

OGM

Ultimo aggiornamento: 02.04.2019 Data verifica: 07.09.2023	Approvato: RAQ Codice ristampa: J2
---	---------------------------------------



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2428

Rev 01 del
03/07

BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY

Pagina 2 di
4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

Via Traversante Ravadese 58, 43122 PARMA
Nello stabilimento CE IT 2066L

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: 185,0 mm
Larghezza imballo secondario: 185,0 mm
Altezza imballo secondario: 185,0 mm
Dimensione colli in mm: 185*185*185
Peso imballo secondario: 120,00 g

Ultimo aggiornamento: 02.04.2019
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J2



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2428

Rev 01 del
03/07

BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY

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: 8004980024287

ITF14: 08004980124284

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 743 kJ

Energia: 178 kcal

Grassi: 11,3 g

di cui: acidi grassi saturi: 7,6 g

Carboidrati: 3,8 g

di cui zuccheri: 1,3 g

Proteine: 14,9 g

Sale: 0,80 g

Fibra: 0,9 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Latte e derivati: Presente

Sedano: Presente

Ultimo aggiornamento: 02.04.2019

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J2



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2428 BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

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

Ultimo aggiornamento: 02.04.2019
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J2

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2447	Rev 01 del 03/07
PARMIGIANA DI MELANZANE	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Melanzana alla parmigiana, già pronte, con pomodoro e formaggio.

IMPIEGO

Modalità di rinvenimento: forare la pellicola della vaschetta e scaldare in micro (1000 watt per 2,5 min) oppure impiattare e scaldare comunque coperte con pellicola trasparente

INGREDIENTI

Melanzane 52%, salsa al pomodoro (Polpa di pomodoro, olio di oliva, sale, basilico), formaggio Mozzarella (LATTE, fermenti lattici, caglio, sale), selezione di formaggi duri stagionati (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), sale, zucchero, fecola di patate, preparato per brodo [sale iodato, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, farina di riso, estratto di carne, amido, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, SEDANO, carota), zucchero, olio extra vergine di oliva, estratto di lievito, aromi naturali].

Può contenere tracce di Cereali contenenti Glutine, Pesce, Soia, Frutta a Guscio, Senape, Anidride Solforosa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: strati di melanzane grigliate e condimento con uno strato superiore di formaggio

COLORE: tipico dei diversi ingredienti

ODORE: di condimento al pomodoro e formaggio

SAPORE: equilibrato di melanzana, con nota grigliata, condimento al pomodoro e formaggio

CONSISTENZA: melanzana tenera e compatta.

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

Ultimo aggiornamento: 06.09.2022
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2447

Rev 01 del
03/07

PARMIGIANA DI MELANZANE

Pagina 2 di
4

Salmonella spp. Assente in 25 g
Listeria monocytogenes Assente in 25 g
Bacillus Cereus <100ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: vaschetta
Peso netto: 0,300 kg
Formato di vendita: cartone 6 pezzi
Peso lordo confezione: 0,318 kg
Peso lordo collo: 0,106 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 40 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: vaschetta plast. termosaldato
Lunghezza: 160,0 mm
Larghezza: 130,0 mm
Altezza: 46,0 mm
Peso imballo: 18,00 g

Ultimo aggiornamento: 06.09.2022
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2447

Rev 01 del
03/07

PARMIGIANA DI MELANZANE

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone neutro
Lunghezza imballo secondario: 265,0 mm
Larghezza imballo secondario: 168,0 mm
Altezza imballo secondario: 150,0 mm
Dimensione colli in mm: 265*168*150
Peso imballo secondario: 106,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120
Colli per strato: 20
Strati per pallet: 6
Colli per pallet: 120

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: 8004980024478
ITF14: 08004980124475

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 391 kJ
Energia: 94 kcal
Grassi: 5,0 g
di cui: acidi grassi saturi: 3,2 g
Carboidrati: 5,8 g
di cui zuccheri: 3,7 g
Proteine: 5,0 g
Sale: 0,89 g

Ultimo aggiornamento: 06.09.2022
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2447 PARMIGIANA DI MELANZANE	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Latte e derivati: Presente
Uova e sottoprodotti: Presente
Sedano: Presente

Caratteristiche particolari

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

Ultimo aggiornamento: 06.09.2022
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2449	Rev 01 del 03/07
GUANCIA DI BOVINO BRASATO AL VINO	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Guancia di manzo brasata con vino rosso.

IMPIEGO

Modalità di rinvenimento:

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

INGREDIENTI

Carne di manzo 80%, salsa al pomodoro (polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, verdure in proporzione variabile 6% (carota, cipolla, SEDANO), zucchero, sale, basilico), misto per soffritto (carote, SEDANO, cipolle), vino rosso 1,5% (contiene SOLFITI), olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro, fondo bruno (amido di mais, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota, patata (SOLFITI)), sale marino iodato, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aromi, estratto di lievito, zucchero, colorante: caramello ammoniacale, estratto di carne, spezie, acidificante: acido lattico, rosmarino, addensante: gomma di tara), sale fino, addensante: gomma xantana.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto e colore: guancia in sugo al pomodoro

Odore: tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

Gusto: tipico del prodotto

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

Ultimo aggiornamento: 21.11.2022	Approvato: RAQ
Data verifica: 07.09.2023	Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2449

Rev 01 del
03/07

GUANCIA DI BOVINO BRASATO AL VINO

Pagina 2 di
4

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

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: 0,250 kg
Formato di vendita: cartone 6 pezzi
Peso lordo confezione: 0,262 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

Ultimo aggiornamento: 21.11.2022
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2449

Rev 01 del
03/07

GUANCIA DI BOVINO BRASATO AL VINO

Pagina 3 di
4

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

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: 8004980024492
ITF14: 08004980124499

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 468 kJ
Energia: 111 kcal
Grassi: 4,2 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,5 g
Carboidrati: 1,0 g
di cui zuccheri: 0,9 g
Proteine: 17,3 g
Sale: 0,50 g
Fibra: 0,2 g

Ultimo aggiornamento: 21.11.2022
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2449

Rev 01 del
03/07

GUANCIA DI BOVINO BRASATO AL VINO

Pagina 4 di
4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Sedano: Presente

Biossido di Zolfo SO₂>10 mg/kg: 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

NaCl: 0,3 - 0,5

Ultimo aggiornamento: 21.11.2022

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2463	Rev 01 del 03/07
INSALATA DI FARRO	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Farro integrale 100% italiano da coltivazione biologica, già pronto, preparato con verdure miste

IMPIEGO

Modalità di preparazione: tagliare la busta e scaldare in forno microonde a 600 watt per 1 minuto oppure tagliare la busta e quindi servire il prodotto tal quale.

INGREDIENTI

FARRO integrale biologico cotto (60%), ortaggi misti in proporzione variabile (27%) (carote, peperoni rossi e gialli, SEDANO rapa, olive, piselli, cetrioli, cipolle, fagiolini, carciofi, funghi prataioli coltivati (*Agaricus bisporus*), capperi), olio di semi di girasole, sale iodato, sale, origano, aceto di vino, zucchero, correttore di acidità: acido citrico.

Può contenere tracce di UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto e colore: mix di farro cotto e verdure dal taglio omogeneo, dalle colorazioni tipiche

Odore: tipico del prodotto, assenza di odori sgradevoli

Gusto: tipico del prodotto

Consistenza: tenera, ma non sfatta

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
Bacillus Cereus	<100ufc/g

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2463

Rev 01 del
03/07

INSALATA DI FARRO

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: BUSTA SOTTOVUOTO

Peso netto: 0,250 kg

Formato di vendita: cartone 6 pezzi

Peso lordo confezione: 0,262 kg

Peso lordo collo: 0,120 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 45 Giorni

Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 1-2 gg

Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta plastica sottovuoto

Lunghezza: 160,0 mm

Larghezza: 200,0 mm

Peso imballo: 12,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone neutro

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: 19.04.2021

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2463

Rev 01 del
03/07

INSALATA DI FARRO

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: 30

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 120

Container pallet 112X112

Colli per strato: 36

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 144

CODICI EAN

EAN13: 8004980024638

ITF14: 08004980124635

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 895 kJ

Energia: 214 kcal

Grassi: 11,1 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,2 g

Carboidrati: 22,0 g

di cui zuccheri: 2,3 g

Proteine: 5,1 g

Sale: 1,25 g

Fibra: 2,6 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Cereali contenenti glutine: Presente

Sedano: Presente

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2463 INSALATA DI FARRO	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

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

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4083	Rev 01 del 03/07
FONDO BRUNO	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato in polvere per salsa fondo bruno. È la classica riduzione di carne.

IMPIEGO

Indicata per accompagnare arrostiti. Stemperare 100g di prodotto in 1 litro di acqua fredda, mescolando fino ad ottenere una salsa senza grumi. Portare ad ebollizione e mantenere per circa 2 minuti.
Resa per confezione: 5 litri di salsa

INGREDIENTI

Amido di mais, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota, patata (**SOLFITI**)) (15%), sale marino iodato (14%) (sale marino, iodato di potassio 0,007%), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, estratto di lievito, aromi, zucchero, colorante E150C, estratto di carne, spezie, acidificante: acido lattico, rosmarino.

Senza Glutine e Senza Lattosio

Possibili tracce di SOIA e SEDANO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: polvere

Colore/Aspetto: colore chiaro non omogeneo

Odore: tipico di fondo di cottura di carne

Sapore: tipico di fondo di cottura di carne

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

Ultimo aggiornamento: 27.08.2021

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: U08A



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4083	Rev 01 del 03/07
FONDO BRUNO	Pagina 2 di 4

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Le materie prime vengono assemblate e miscelate in batch a movimentazione meccanica (impastatrici), quindi dosato nei contenitori in materiale plastico alimentare.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,500 kg
Formato di vendita: cartone 4 pezzi
Peso lordo confezione: 0,560 kg
Peso lordo collo: 0,050 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 9-15 gg
Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: barattolo plastica
Altezza: 153,0 mm
Diametro: 100,0 mm
Peso imballo: 60,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: film termoretraibile
Dimensione colli in mm: 210X210X155
Peso imballo secondario: 50,00 g

Ultimo aggiornamento: 27.08.2021
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U08A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4083

Rev 01 del
03/07

FONDO BRUNO

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 24

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 210

Container pallet 112X112

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 275

CODICI EAN

EAN13: 8004980040836

ITF14: 08004980140833

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 117 kJ

Energia: 28 kcal

Grassi: 0,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 5,8 g

di cui zuccheri: 0,5 g

Proteine: 1,1 g

Sale: 2,00 g

Fibra: 0,3 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Biossido di Zolfo SO₂>10 mg/kg: Presente

Ultimo aggiornamento: 27.08.2021

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: U08A

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4083	Rev 01 del 03/07
FONDO BRUNO	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

NaCl: 1,8 - 2,0

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6881	Rev 01 del 03/07
FIORDIBOSCO X6 1/1	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Funghi porcini e funghi castagnoli, tagliati a tranci e trifolati con crema.

IMPIEGO:

Ideali per condire piatti a base di polenta e di carne e in generale contorni.

INGREDIENTI

Funghi coltivati e di bosco (77%) ((Stropharia Rugosoannulata (52%), Boletus Edulis e relativo gruppo (25%)), Olio di semi di girasole, acqua, fibra vegetale, prezzemolo, sale, aglio, pepe, farina di riso, estratto di lievito, aroma, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico e acido lattico, antiossidante: acido L-ascorbico.

SENZA Glutine

SENZA Glutammato aggiunto

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO , FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: soda

Colore/Aspetto: marrone - nocciola, con emulsione nocciola chiaro

Odore: di trifolatura, assenza di odori anomali

Sapore: di trifolatura, assenza di sapori anomali

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 10 ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Lysteria Monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococcus Aureus	< 10 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 11.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U05



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6881

Rev 01 del
03/07

FIORDIBOSCO X6 1/1

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.
Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 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: 5,347 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

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

Ultimo aggiornamento: 11.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U05

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6881

Rev 01 del
03/07

FIORDIBOSCO X6 1/1

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: 8004980008812
ITF14: 08004980168813

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 815 kJ
Energia: 195 kcal
Grassi: 19,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 2,1 g
Carboidrati: 1,0 g
di cui zuccheri: 0,7 g
Proteine: 2,8 g
Sale: 1,20 g
Fibra: 1,8 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 11.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U05

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6881 FIORDIBOSCO X6 1/1	Rev 01 del 03/07 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: 4,40 - 4,50
NaCl: 1,0% - 1,5%

Ultimo aggiornamento: 11.05.2023
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U05