



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



| | |
|--------------------------------|---------------------|
| SCHEMA TECNICA | Mod POQ 02-24 |
| COD. 201 | Rev 01 del 03/07 |
| COROLLE DI CARCIOFO 3/1 | 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

Ultimo aggiornamento: 20.02.2020
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E02A