



SCHEMA 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

Rev 01 del
03/07

SUPREMA D'OCA AFFUMICATA

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: