

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2062	Rev 01 del 03/07
BOTTARGA DI MUGGINE	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	Rev 01 del 03/07
BOTTARGA DI MUGGINE	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:

SCHEDA 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: