



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 244

Rev 01 del
03/07

POMODORINI MEDITERRANEI 1/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pomodorini ricchissimi di succo, di colore e di gusto. Prodotto dal profumo intenso e dal sapore squisito.

IMPIEGO

Ottimi come antipasti, per condire primi piatti freddi, secondi e pizze.

INGREDIENTI

Pomodorini, succo di pomodoro.

ORIGINE MATERIA PRIMA: 100% POMODORO ITALIANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivo, uniforme

Odore: gradevole, caratteristico dei frutti freschi, sani e maturi

Sapore: intenso di pomodoro, assenza di retrogusti estranei e di sovracotto

Consistenza: morbida

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

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A03A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 244

Rev 01 del
03/07

POMODORINI MEDITERRANEI 1/1

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 24 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 0,480 kg
Numero pezzi per scatola: 50-60
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 21,580 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: cartone
Lunghezza imballo secondario: 420,0 mm
Larghezza imballo secondario: 310,0 mm
Altezza imballo secondario: 250,0 mm
Dimensione colli in mm: 420*310*250
Peso imballo secondario: 370,00 g

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: A03A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 244

Rev 01 del
03/07

POMODORINI MEDITERRANEI 1/1

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 36

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 48

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 64

CODICI EAN

EAN13: 8004980002445

ITF14: 08004980102442

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 99 kJ

Energia: 24 kcal

Grassi: 0,2 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 4,3 g

di cui zuccheri: 4,3 g

Proteine: 1,2 g

Sale: 0,10 g

Fibra: 1,7 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A03A



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 244

Rev 01 del
03/07

POMODORINI MEDITERRANEI 1/1

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 - 4,30

Residuo rifrattometrico(°Brix): 7,50 - 10,0

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A03A