



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 293

Rev 01 del  
03/07

CHAMPIGNONS AL NATURALE PIZZA 3/1

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Funghi prataioli freschi di buona qualità a fette, governati al naturale.

### IMPIEGO

Ideali per guarnire pizze, ottimi per preparare antipasti, piatti freddi, insalate.

### INGREDIENTI

Funghi prataioli coltivati (*Agaricus bisporus*), acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico.

### GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Itlaia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: beige chiaro

Odore: tipico della materia prima

Sapore: caratteristico di champignons

Consistenza: soda e carnosa

### 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
<i>Lysteria Monocytogenes</i>	< 1 ufc/g
<i>Stafilococcus Aureus</i>	< 1 ufc/g
<i>Bacillus Cereus</i>	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

### 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: P02A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 293

Rev 01 del  
03/07

CHAMPIGNONS AL NATURALE PIZZA 3/1

Pagina 2 di  
4

### DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg  
Peso netto: 2,500 kg  
Capacità: 2650 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Peso sgocciolato dichiarato: 1,380 kg  
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: si conserva per 2-3 gg  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD  
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: 09.05.2019  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: P02A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 293

Rev 01 del  
03/07

CHAMPIGNONS AL NATURALE PIZZA 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: 8004980002933

ITF14: 08004980102930

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 91 kJ

Energia: 22 kcal

Grassi: 0,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 1,0 g

di cui zuccheri: 0,2 g

Proteine: 2,4 g

Sale: 0,60 g

Fibra: 2,3 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: P02A



## SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 293**

Rev 01 del  
03/07

**CHAMPIGNONS AL NATURALE PIZZA 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: 4,70 - 5,80

NaCl: 0,70 - 1,80 ‰

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: P02A