



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 366

Rev 01 del  
03/07

**CARCIOFIDEA FETTINE IN OLIO 3/1**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Carciofi toelettati, privati del gambo e delle foglie più esterne fino ad ottenere cuori di carciofo, tagliati a fette e governati in olio.

### IMPIEGO

Ideali per guarnire pizze, piatti freddi, insalate miste, bruschette.

### INGREDIENTI

Carciofi (56%), olio di semi di girasole (43%), sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** CARCIOFI 100% ITALIA

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde-grigio chiaro tendente al giallognolo

Odore: di carciofo cotto

Sapore: di carciofo

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: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E02A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 366**

Rev 01 del  
03/07

**CARCIOFIDEA FETTINE IN OLIO 3/1**

Pagina 2 di  
4

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

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

### **DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 3 kg  
Peso netto: 2,400 kg  
Capacità: 2650 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Peso lordo confezione: 2,641 kg  
Peso lordo collo: 15,941 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: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: E02A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 366

Rev 01 del  
03/07

**CARCIOFIDEA FETTINE IN OLIO 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: 9

Colli per pallet: 72

### CODICI EAN

EAN13: 8004980003664

ITF14: 08004980103661

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1890 kJ

Energia: 452 kcal

Grassi: 44,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 4,9 g

Carboidrati: 5,2 g

di cui zuccheri: 4,0 g

Proteine: 5,7 g

Sale: 1,25 g

Fibra: 4,4 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 20.02.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E02A



## SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 366**

Rev 01 del  
03/07

**CARCIOFIDEA FETTINE IN OLIO 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: 3,90 - 4,35

Ultimo aggiornamento: 20.02.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E02A