

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 584

Rev 01 del
03/07

CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE 3/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cipolle rosse di Tropea Calabria IGP, di tipologia allungata, scottate e preparate con aceto di vino.

IMPIEGO

Ideali tal quali come antipasto o contorno. Molto indicate per accompagnare salumi, bolliti e per arricchire piatti freddi

INGREDIENTI

Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP (62%), acqua, aceto di vino (7%) (**SOLFITI**), zucchero, olio di semi di girasole, vino rosso (**SOLFITI**), sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidanti: acido L-ascorbico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Consistenza: soda e croccante

Colore: caratteristico violaceo

Sapore: caratteristico di cipolla acetata

Odore: intenso di cipolla e aceto

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

PROCESSO DI LAVORAZIONE: le cipolle vengono scottate. Si procede quindi al riempimento delle scatole in banda stagnata e alla colmatatura delle stesse con il liquido di governo. dopo disaerazione e aggraffatura delle scatole il prodotto finito viene sottoposto a

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 584

Rev 01 del
03/07

CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE 3/1

Pagina 2 di
4

trattamento termico che garantisce il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche e assicura, contemporaneamente, le garanzie igienico - sanitarie.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,500 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 2,741 kg
Peso lordo collo: 16,541 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 30 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 7-8 gg
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: 08.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 584

Rev 01 del
03/07

CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE 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: 8004980005842

ITF14: 08004980105849

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 528 kJ

Energia: 126 kcal

Grassi: 4,2 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,4 g

Carboidrati: 20,8 g

di cui zuccheri: 14,0 g

Proteine: 2,5 g

Sale: 0,92 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Biossido di Zolfo SO₂>10 mg/kg: Presente

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 584Rev 01 del
03/07**CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE 3/1**Pagina 4 di
4**Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: Si

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,45 - 3,75

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: