



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 612

Rev 01 del  
03/07

**KIT DI CAMELLIZZAZIONE**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Kit completo per caramellizzare e fiammeggiare la superficie di dessert.

Il Kit comprende:

- 60 bustine da 10g di caramello croccante in cristalli
- una bottiglia da 200 ml di alcool (gusto Caramello)
- uno spray vaporizzatore

### IMPIEGO

Ideale per la caramellizzazione di Crema Catalana e Crème Brulée, Panna Cotta, Crème Caramel, Budino, dolci da forno e frutta.

### INGREDIENTI

Caramello croccante in cristalli (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua), specialità gusto caramello (alcool 96%, aromi).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: tipica

Colore: tipico come riferimento approvato

Odore: tipico come riferimento approvato

Sapore: tipico come riferimento approvato

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<10000	UFC/G
BACILLI	<1000	UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100	UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	<100	UFC/G
E.COLI	<10	UFC/G
BACILLUS CEREUS	<100	UFC/G
S.AUREUS	<10	UFC/G
LISTERIA	ASSENTE IN 25 G	
SALMONELLA	ASSENTE IN 25 G	
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<100	UFC/G
BATTERI LATTICI	<50000	UFC/G
LIEVITI	<100	UFC/G
MUFFE	<100	UFC/G

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

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

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 27.03.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 612

Rev 01 del  
03/07

**KIT DI CAMELLIZZAZIONE**

Pagina 2 di  
4

### DATI PRODOTTO

Confezione: astuccio 4/1  
Peso netto: 0,850 kg  
Formato di vendita: 4 astucci  
Peso lordo confezione: 0,872 kg  
Peso lordo collo: 3,727 kg

### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 18 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
Durata del prodotto aperto: si conserva per più di 15 gg  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: bottiglia di plastica  
Altezza: 115,0 mm  
Diametro: 45,0 mm  
Peso imballo: 21,71 g  
Imballo primario aggiuntivo: Busta  
Lungh.imb. primario aggiuntivo: 105,0 mm  
Largh.imb. primario aggiuntivo: 25,0 mm  
Peso imb. primario aggiuntivo: 0,60 g

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO ESTERNO

Descr.imballo primario esterno: Astuccio di Cartone  
Lunghezza: 265,0 mm  
Larghezza: 205,0 mm  
Altezza: 237,0 mm  
Peso imballo primario esterno: 173,00 g

Ultimo aggiornamento: 27.03.2015  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 612

Rev 01 del  
03/07

**KIT DI CAMELLIZZAZIONE**

Pagina 3 di  
4

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone  
Lunghezza imballo secondario: 270,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 200,0 mm  
Altezza imballo secondario: 243,0 mm  
Dimensione colli in mm: 270\*200\*243  
Peso imballo secondario: 240,00 g

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 6  
Colli per pallet: 96

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 18  
Strati per pallet: 7  
Colli per pallet: 126

Container pallet 112X112

Colli per strato: 20  
Strati per pallet: 7  
Colli per pallet: 140

### CODICI EAN

EAN13: 8004980006122  
ITF14: 08004980106129

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1639 kJ  
Energia: 392 kcal  
Grassi: 0,0 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g  
Carboidrati: 98,0 g  
di cui zuccheri: 98,0 g  
Proteine: 0,0 g  
Sale: 0,00 g

Ultimo aggiornamento: 27.03.2015  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 612

Rev 01 del  
03/07

**KIT DI CAMELLIZZAZIONE**

Pagina 4 di  
4

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

### 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: 3,6 (CAMELLO)

Residuo rifrattometrico(°Brix): > 98

Umidità: <2%

Umidità: <2%

Ultimo aggiornamento: 27.03.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: