



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 614

Rev 01 del
03/07

PERLE all'ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P.

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Gocce all'Aceto Balsamico di Modena IGP in salsa: sono una novità esclusiva per offrire uno storico e nobile condimento in modo originale.

IMPIEGO

Ideali per accompagnare antipasti ittici e carpacci di carni, secondi piatti tradizionali e dessert a base frutta.

INGREDIENTI

Aceto Balsamico di Modena IGP (mosto d'uva concentrato, aceto di vino, colorante E150d), crema con "aceto balsamico di modena IGP" (mosto d'uva concentrato, aceto balsamico di Modena IGP 20%, amido modificato) addensanti: E415, E509, gelificante: E401, colorante E150d, conservante: E202.

Contiene **SOLFITI**

Possibili tracce di SOIA, LATTE E DERIVATI.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Aceto Balsamico IGP: Zona IGP modenese

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: morbida

Colore: marrone scuro

Odore: di aceto balsamico

Sapore: di aceto balsamico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<60	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	<100	UFC/G

Ultimo aggiornamento: 17.02.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 614

Rev 01 del
03/07

PERLE all'ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P.

Pagina 2 di
4

LIEVITI	<30	UFC/G
MUFFE	<30	UFC/G

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: vaso
Peso netto: 0,080 kg
Formato di vendita: 6 vasi
Numero pezzi per scatola: 400
Peso lordo confezione: 0,111 kg
Peso lordo collo: 0,666 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 12 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: vaso vetro con capsula metall.
Altezza: 45,0 mm
Diametro: 70,0 mm
Peso imballo: 31,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 227,0 mm
Larghezza imballo secondario: 107,0 mm
Altezza imballo secondario: 80,0 mm
Dimensione colli in mm: 227*107*80

Ultimo aggiornamento: 17.02.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 614

PERLE all'ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P.

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 20

Strati per pallet: 2

Colli per pallet: 40

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980006146

ITF14: 08004980106143

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 281 kJ

Energia: 54 kcal

Grassi: 0,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,1 g

Carboidrati: 13,4 g

di cui zuccheri: 9,9 g

Proteine: 0,5 g

Sale: 0,08 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Biossido di Zolfo SO₂>10 mg/kg: Presente

Ultimo aggiornamento: 17.02.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 614

Rev 01 del
03/07

PERLE all'ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P.

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: <6
Residuo secco: < 20%
Umidità: > 80%
Residuo secco: < 20%
Umidità: > 80%

Ultimo aggiornamento: 17.02.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: