



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 738

Rev 01 del
03/07

POMODORI DATTERINI 1/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pomodori datterini rossi, 100% italiani, caratterizzati dal sapore naturalmente dolce e dalla forma allungata. La materia prima è raccolta in stagione e coltivati nel Sud d'Italia. La ricettazione al naturale permette un'ampia versatilità in cucina.

IMPIEGO

Per arricchire sughi, per realizzare secondi piatti di pesce e di carne.

INGREDIENTI

Pomodori datterini, acqua, fruttosio, correttore di acidità: acido citrico

ORIGINE MATERIA PRIMA: 100% POMODORO ITALIANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivo, uniforme

Odore: gradevole, caratteristico dei frutti freschi, sani e maturi

Sapore: intenso di pomodoro, assenza di retrogusti estranei e di sovracotto

Consistenza: morbida

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

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Ultimo aggiornamento: 15.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 738

Rev 01 del
03/07

POMODORI DATTERINI 1/1

Pagina 2 di
4

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 24 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 0,480 kg
Numero pezzi per scatola: 50-60
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 21,577 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 5-8 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD
Altezza: 118,0 mm
Diametro: 99,0 mm
Peso imballo: 83,76 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 405,0 mm
Larghezza imballo secondario: 314,0 mm
Altezza imballo secondario: 247,0 mm
Dimensione colli in mm: 405*314*247
Peso imballo secondario: 367,00 g

Ultimo aggiornamento: 15.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 738

Rev 01 del
03/07

POMODORI DATTERINI 1/1

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 36

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 48

Container pallet 112X112

Colli per strato: 9

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 63

CODICI EAN

EAN13: 8004980007389

ITF14: 08004980107386

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 99 kJ

Energia: 24 kcal

Grassi: 0,2 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 3,4 g

di cui zuccheri: 3,4 g

Proteine: 1,2 g

Sale: 0,10 g

Fibra: 1,7 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 15.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 738

Rev 01 del
03/07

POMODORI DATTERINI 1/1

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: 4,15 - 4,25

NaCl: 0,2% - 0,3%

Ultimo aggiornamento: 15.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: