



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 883

Rev 01 del
03/07

PORCINOIDEA TRIFOLATO IN BUSTA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Funghi porcini tagliati in tranci di medie dimensioni, trifolati, senza crema.

IMPIEGO

Ideali per guarnire pizze, bruschette, focacce, tramezzini o panini. Ottimo anche per arricchire portate a base di pasta e riso.

INGREDIENTI

Funghi Porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo) (88%), olio di semi di girasole, sale, estratto di lievito, aglio, aromi, pepe, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

SENZA GLUTINE

SENZA Glutammato aggiunto

Possibili tracce di LATTE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone tendente allo scuro

Odore: di fungo trifolato, assenza di odori anomali

Sapore: di fungo trifolato, assenza di sapori anomali

Consistenza: soda 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	assente in 25g
Lysteria Monocytogenes	assente in 25g
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: 10.11.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E01A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 883

Rev 01 del
03/07

PORCINOIDEA TRIFOLATO IN BUSTA

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 PARMA (Italia)

DATI PRODOTTO

Confezione: busta poliaccoppiato

Peso netto: 0,700 kg

Formato di vendita: 12 buste

Peso lordo confezione: 0,720 kg

Peso lordo collo: 9,110 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato

Lunghezza: 200,0 mm

Larghezza: 120,0 mm

Altezza: 290,0 mm

Peso imballo: 20,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone

Lunghezza imballo secondario: 420,0 mm

Larghezza imballo secondario: 360,0 mm

Altezza imballo secondario: 150,0 mm

Dimensione colli in mm: 420*360*150

Peso imballo secondario: 470,00 g

Ultimo aggiornamento: 10.11.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E01A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 883

PORCINOIDEA TRIFOLATO IN BUSTA

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 60

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 6
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 66

Container pallet 112X112

Colli per strato: 6
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 72

CODICI EAN

EAN13: 8004980008836
ITF14: 08004980108833

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 495 kJ
Energia: 118 kcal
Grassi: 10,8 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,1 g
Carboidrati: 0,9 g
di cui zuccheri: 0,3 g
Proteine: 3,4 g
Sale: 1,20 g
Fibra: 2,2 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 10.11.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E01A



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 883	Rev 01 del 03/07
PORCINOIDEA TRIFOLATO IN BUSTA	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: 4,35 - 4,55
NaCl: 0,9% -1,02%

Ultimo aggiornamento: 10.11.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E01A