



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 905

Rev 01 del
03/07

CARCIOFI A SPICCHI NATURALE BUSTA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Carciofi a spicchi al naturale.

IMPIEGO

Ideali per guarnire pizze, bruschette, focacce

INGREDIENTI

Carciofo, acqua, sale, correttori di acidità:acido citrico e lattico, antiossidante: acido L-Ascorbico

I carciofi sono naturalmente senza glutine

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo tenue

Odore: di trifolato, assenza di odori anomali

Sapore: di trifolato, assenza di sapori anomali

Consistenza: soda alla masticazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	Assenti
Lieviti	Assenti
Muffe	Assenti
Salmonella	Assente
Lysteria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococcus aureus	Assente
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	Assente
Coliformi totali	Assenti

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 02.04.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E01A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 905

Rev 01 del
03/07

CARCIOFI A SPICCHI NATURALE BUSTA

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: busta poliaccoppiato
Peso netto: 1,700 kg
Formato di vendita: 6 buste
Peso sgocciolato dichiarato: 1,350 kg
Peso lordo confezione: 1,742 kg
Peso lordo collo: 11,036 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: 380,0 mm
Larghezza: 270,0 mm
Peso imballo: 42,00 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: 584,00 g

Ultimo aggiornamento: 02.04.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E01A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 905

Rev 01 del
03/07

CARCIOFI A SPICCHI NATURALE BUSTA

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

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: 8004980009055
ITF14: 08004980109052

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 343 kJ
Energia: 82 kcal
Grassi: 0,7 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 9,3 g
di cui zuccheri: 7,1 g
Proteine: 10,1 g
Sale: 2,30 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 02.04.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E01A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 905

Rev 01 del
03/07

CARCIOFI A SPICCHI NATURALE 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: 3,6 - 3,9

Ultimo aggiornamento: 02.04.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E01A