



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4082

Rev 01 del
03/07

ROUX BIANCO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato in polvere, addensante, per fondi di cottura e salse (anche bescamelle).

IMPIEGO

Sciogliere 100 g di prodotto in 1 litro di acqua bollente mescolando delicatamente fino ad ottenere un composto omogeneo. Per addensare zuppe e sughi: aggiungere a pioggia sulla pietanza in cottura mescolando fino al completo scioglimento e fino all'ottenimento della consistenza desiderata.

Resa per confezione: 5 litri di roux

INGREDIENTI

Farina di riso, olio di palma.
Senza Glutine e Senza Lattosio

Possibili tracce di SOIA e SEDANO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: granulare

Colore/Aspetto: polvere di colore chiaro

Odore: neutro

Sapore: neutro, con leggero sentore di acqua di cottura del riso

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	<1000	ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10	ufc/g
BATTERI LATTICI	<100	ufc/g
LIEVITI E MUFFE	<100	ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<10	ufc/g
E.COLI	<10	ufc/g
BACILLUS CEREUS	<100	ufc/g
S.AUREUS	<100	ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	<100	ufc/g
SALMONELLA	assente in 25 g	
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<10	ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 09.06.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4082

Rev 01 del
03/07

ROUX BIANCO

Pagina 2 di
4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Le materie prime vengono assemblate e miscelate in batch a movimentazione meccanica (impastatrici), quindi dosato nei contenitori in materiale plastico alimentare.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,500 kg
Formato di vendita: cartone 4 pezzi
Peso lordo confezione: 0,560 kg
Peso lordo collo: 0,050 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 8 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9-15 gg
Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: barattolo plastica
Altezza: 153,0 mm
Diametro: 100,0 mm
Peso imballo: 60,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: film termoretraibile
Dimensione colli in mm: 210X210X155
Peso imballo secondario: 50,00 g

Ultimo aggiornamento: 09.06.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4082

Rev 01 del
03/07

ROUX BIANCO

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 24

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 210

Container pallet 112X112

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 275

CODICI EAN

EAN13: 8004980040829

ITF14: 08004980140826

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 260 kJ

Energia: 62 kcal

Grassi: 5,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 4,0 g

Carboidrati: 4,0 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 0,1 g

Sale: 0,00 g

Fibra: 0,0 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 09.06.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4082

Rev 01 del
03/07

ROUX BIANCO

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

NaCl: 0

Ultimo aggiornamento: 09.06.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: