

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4106

Rev 01 del
03/07

CHAMPIGNON TRIFOLATI CON CREMA 3/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Funghi Prataioli tagliati a fette molto sottili e trifolati con poco olio e piante aromatiche, con crema. Arricchito con fibre e governati con poco olio.

IMPIEGO

Ideali per guarnire pizze, bruschette, panini.

INGREDIENTI

Funghi prataioli coltivati (Agaricus Bisporus) (78%), acqua, olio di semi di girasole (2,9%), fibra vegetale, farina di riso, sale marino iodato (0,78%) (sale marino, iodato di potassio 0,007%), aroma naturale, concentrato di funghi porcini ((Boletus edulis e relativo gruppo) 30%, destrosio, sale, correttore di acidità: acido lattico, aromi naturali), prezzemolo (0,4%), aglio, pepe, amido di mais antiossidante: acido L-ascorbico, correttore di acidità: acido lattico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: nocciola con lamelle del fungo scure

Odore: caratteristico di prodotto trifolato, con note di aglio e prezzemolo

Sapore: di classica trifolatura

Consistenza: soda e elastica del fungo e parte cremosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	assente
Lieviti	assente
Muffe	assente
Salmonella	assente
Lysteria Monocytogenes	assente
Stafilococcus Aureus	assente
Bacillus Cereus	assente
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	assente
Coliformi totali	assente

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4106Rev 01 del
03/07**CHAMPIGNON TRIFOLATI CON CREMA 3/1**Pagina 2 di
4**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE s.p.a.**

VIA TRAVERSANTE, 58 - RAVADESE (PARMA) - ITALIA

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,500 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 2,741 kg
Peso lordo collo: 16,541 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 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 151,5 mm
Diametro: 155,0 mm
Peso imballo: 240,85 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 475,0 mm
Larghezza imballo secondario: 315,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 475*315*152
Peso falda: 56,00 g
Peso film: 40,00 g

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4106

Rev 01 del
03/07

CHAMPIGNON TRIFOLATI CON CREMA 3/1

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 5

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 45

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 63

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980041062

ITF14: 08004980141069

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 259 kJ

Energia: 62 kcal

Grassi: 3,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,4 g

Carboidrati: 5,1 g

di cui zuccheri: 0,8 g

Proteine: 2,1 g

Sale: 0,60 g

Fibra: 2,4 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E07A

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4106

Rev 01 del
03/07

CHAMPIGNON TRIFOLATI CON CREMA 3/1

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: 4,5 - 4,7

NaCl: 0,8% - 0,9%

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E07A