



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4189

Rev 01 del
03/07

SPICCHI DEL SOLE 1/1 X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pomodori ben maturi, tagliati a spicchi, parzialmente essiccati ed insaporiti con olio e piante aromatiche

IMPIEGO

Ideali per arricchire di sapore e di colore insalate miste e spiedini; ottimi anche per condire gustosi primi piatti

INGREDIENTI

Pomodori semi secchi (55%), olio di semi di girasole (23%), acqua, aceto di mele, sale, menta, aglio, prezzemolo, peperoncino, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico. SENZA GLUTINE.

ORIGINE MATERIA PRIMA: 100% POMODORI ITALIANI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: tipica, elastica

Colore: rosso vivo

Sapore: dolce, tipico del prodotto e delle piante aromatiche caratterizzanti, senza retrogusti

Odore: fragrante

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 14.09.2017
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4189

Rev 01 del
03/07

SPICCHI DEL SOLE 1/1 X 6

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa
Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: No
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 5,343 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 5-6 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 118,0 mm
Diametro: 99,0 mm
Peso imballo: 83,76 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*205*119
Peso imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 14.09.2017
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4189

Rev 01 del
03/07

SPICCHI DEL SOLE 1/1 X 6

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 256

CODICI EAN

EAN13: 8004980041895
ITF14: 08004980141892

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1329 kJ
Energia: 318 kcal
Grassi: 20,0 g
di cui: acidi grassi saturi: 2,8 g
Carboidrati: 27,2 g
di cui zuccheri: 18,8 g
Proteine: 4,5 g
Sale: 1,10 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 14.09.2017
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4189

Rev 01 del
03/07

SPICCHI DEL SOLE 1/1 X 6

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: 3,80 - 4,20

NaCl: 0,50 - 1,30 %

Ultimo aggiornamento: 14.09.2017

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: