



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4198

Rev 01 del
03/07

PELATI TRITURATI DOLCEMILIO 3/1

Pagina 1 di
4

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Polpa di pomodoro da pomodori pelati .

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione Pomodori Pelati selezionati tra le varietà più dolci, provenienti dai territori nel cuore dell'Emilia Romagna, già passati, pronti all'uso. Il prodotto è preparato utilizzando esclusivamente pomodoro coltivato secondo le disposizioni del Disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia Romagna, per il quale il prodotto si può fregiare dei marchi QC "Qualità Controllata" e "100% Pomodoro Italiano".

IMPIEGO

Ideale per preparare pizze.

INGREDIENTI

Pomodoro.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA: 100% PELATI ITALIANI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso, caratteristico del pomodoro

Odore: caratteristico

Sapore: fresco, tipico di pomodoro pelato, senza retrogusti

Consistenza: buona densità.

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

Ultimo aggiornamento: 02.11.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E11A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4198

Rev 01 del
03/07

PELATI TRITURATI DOLCEMILIO 3/1

Pagina 2 di
4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante, 58 Ravadese (PR) 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

Ultimo aggiornamento: 02.11.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E11A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4198Rev 01 del
03/07**PELATI TRITURATI DOLCEMILIO 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: 8004980041987

ITF14: 08004980041984

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 125 kJ

Energia: 30 kcal

Grassi: 0,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 4,7 g

di cui zuccheri: 4,7 g

Proteine: 1,2 g

Sale: 0,03 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 02.11.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E11A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4198

Rev 01 del
03/07

PELATI TRITURATI DOLCEMILIO 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: 4,15 - 4,35

Residuo rifrattometrico(°Brix): 7,0 - 7,6

Consistenza Bostwick: 5,5 - 7,0

Ultimo aggiornamento: 02.11.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E11A