



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4227

Rev 01 del
03/07

BASILICO LIOFILIZZATO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Basilico in foglie tagliate a pezzetti, liofilizzato

IMPIEGO

Pronto all'uso. Ideale accostato a pomodori e condimenti derivati; ottimo con zucche, zucchini, fagioli e insalate di riso; indicato per esaltare il sapore dell'olio extravergine di oliva nella preparazione di dressing

INGREDIENTI

Basilico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: taglio medio-grosso (4-6 mm), con limitata presenza di steli

COLORE: verde chiaro tenue, tipico del basilico disidratato; assenza di colorazioni brune

ODORE: fresco, fragrante

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

TVC: < 1.000.000

Lieviti: < 10.000

Muffe: < 10.000

Salmonella ssp: neg / 25 g

Bacillus Cereus: < 1.000

Staphilococcus Aureus: < 100

Eschericchia Coli: < 1.000

Clostridi Solfito Riduttori: < 100

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Basilico liofilizzata viene automaticamente sottoposta a setacciatura e al confezionamento in scatola. Segue l'etichettatura e l'incartamento

Ultimo aggiornamento: 15.03.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4227

Rev 01 del
03/07

BASILICO LIOFILIZZATO

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola con tappo clic clac
Peso netto: 0,022 kg
Capacità: 550 ml
Formato di vendita: cartone 2 pezzi
Peso lordo confezione: 0,102 kg
Peso lordo collo: 0,052 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciu
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9 mesi
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: barattolo banda stagnata
Altezza: 110,5 mm
Diametro: 83,0 mm
Peso imballo: 80,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone neutro
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 120,0 mm
Altezza imballo secondario: 144,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*120*144
Peso imballo secondario: 52,00 g

Ultimo aggiornamento: 15.03.2018
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4227

Rev 01 del
03/07

BASILICO LIOFILIZZATO

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 240

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

Container pallet 112X112

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

CODICI EAN

EAN13: 8004980042274

ITF14: 08004980142271

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 260 kJ

Energia: 54 kcal

Grassi: 6,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 4,0 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 27,0 g

Sale: 0,01 g

Fibra: 41,0 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 15.03.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4227

Rev 01 del
03/07

BASILICO LIOFILIZZATO

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

Umidità: < 5%

Umidità: < 5%

Ultimo aggiornamento: 15.03.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: