

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4315

Rev 01 del
03/07

FIORDIFUNGO & PORCINO PER CONDIRE 1/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

funghi castagnoli e funghi porcini, trifolati a fette

IMPIEGO

Ideali per condire primi piatti di pasta, di gnocchi, per scaloppine e pasticceria salata

INGREDIENTI

Stropharia (Stropharia rugosoannulata) (70%), olio di semi di girasole, porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) (5%), farina di riso, sale, aromi, prezzemolo, zucchero, estratto di lievito, aglio, pepe, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.

SENZA GLUTINE

SENZA Glutammato aggiunto

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto e Colore: marrone chiaro, con crema

Odore: di fungo aromatizzato

Sapore: di fungo e spezie

Consistenza: morbida alla masticazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|----------------------------------|----------------|
| Carica microbica totale mesofila | < 100 ufc/g |
| Batteri lattici | < 1 ufc/g |
| Lieviti | < 1 ufc/g |
| Muffe | < 1 ufc/g |
| Salmonella | assente in 25g |
| Lysteria monocytogenes | assente in 25g |
| Stafilococcus aureus | < 1 ufc/g |
| Bacillus Cereus | < 1 ufc/g |
| Bacilli ssp | < 100 ufc/g |
| Escherichia Coli | < 1 ufc/g |
| Coliformi totali | < 1 ufc/g |

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 14.11.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J11



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4315

Rev 01 del
03/07

FIORDIFUNGO & PORCINO PER CONDIRE 1/1

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 5,347 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: 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 falda: 25,00 g
Peso film: 19,00 g

Ultimo aggiornamento: 14.11.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J11



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4315

Rev 01 del
03/07

FIORDIFUNGO & PORCINO PER CONDIRE 1/1

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: 8004980043158
ITF14: 08004980143155

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 734 kJ
Energia: 178 kcal
Grassi: 16,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,8 g
Carboidrati: 5,0 g
di cui zuccheri: 3,2 g
Proteine: 2,0 g
Sale: 1,10 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 14.11.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J11



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4315

Rev 01 del
03/07

FIORDIFUNGO & PORCINO PER CONDIRE 1/1

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

NaCl: 0,9-1,2

Ultimo aggiornamento: 14.11.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J11