



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4319

Rev 01 del
03/07

FARRO INTEGRALE BIO COTTO IN BUSTA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Farro integrale da coltivazione biologica cotto a vapore, pronto all'uso. Confezionato in atmosfera protettiva.

IMPIEGO

Ideale per la pausa pranzo e sui buffet degli aperitivi. Ottimo per arricchire zuppe. Aprire la confezione, versare il contenuto in un piatto e sgranare con una forchetta.

INGREDIENTI

FARRO integrale biologico (47%) (contiene glutine), acqua, olio di semi di girasole biologico, sale.

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

ORIGINE MATERI PRIMA: Farro integrale: Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto/Colore: tipico del farro cotto

Odore: neutro

Sapore: di farro cotto e condito

Consistenza: soda 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	< 10 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

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 20.01.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E01



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4319

Rev 01 del
03/07

FARRO INTEGRALE BIO COTTO IN BUSTA

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: busta poliaccoppiato
Peso netto: 0,740 kg
Formato di vendita: 12 buste
Peso lordo confezione: 0,758 kg
Peso lordo collo: 9,680 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 18 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: busta poliaccoppiato
Lunghezza: 180,0 mm
Larghezza: 105,0 mm
Altezza: 285,0 mm
Peso imballo: 18,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 420,0 mm
Larghezza imballo secondario: 360,0 mm
Altezza imballo secondario: 150,0 mm
Dimensione colli in mm: 420*360*150
Peso imballo secondario: 584,00 g

Ultimo aggiornamento: 20.01.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E01



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4319

Rev 01 del
03/07

FARRO INTEGRALE BIO COTTO IN BUSTA

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 60

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 6
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 66

Container pallet 112X112

Colli per strato: 6
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 72

CODICI EAN

EAN13: 8004980043196
ITF14: 08004980143193

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 930 kJ
Energia: 221 kcal
Grassi: 6,6 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,6 g
Carboidrati: 31,7 g
di cui zuccheri: 1,3 g
Proteine: 7,1 g
Sale: 0,68 g
Fibra: 3,2 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Cereali contenenti glutine: Presente

Ultimo aggiornamento: 20.01.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E01



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4319

Rev 01 del
03/07

FARRO INTEGRALE BIO COTTO IN BUSTA

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: No

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

NaCl: 0,6% -0,8%

Ultimo aggiornamento: 20.01.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E01