



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6033

Rev 01 del
03/07

FRUTTI DI BOSCO X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Miscela di frutti di bosco interi e macinati

IMPIEGO

Ideale per preparare coppe ai frutti di bosco, per guarnire gelati e sorbetti, torte e dolci in genere. Ottimo per arricchire le proposte buffet della prima colazione

INGREDIENTI

Frutti di bosco (mirtilli interi e macinati (32,5%), ribes (29%), more (22%)), zucchero.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: morbida

Colore: tipico dei frutti presenti, eterogeneo, dal nero delle more al rosso del ribes

Sapore: dolce e tipico dei frutti di bosco

Odore: caratteristico dei frutti di bosco

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: 29.09.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: A01



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6033

Rev 01 del
03/07

FRUTTI DI BOSCO X 6

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,820 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: No
Peso lordo confezione: 0,904 kg
Peso lordo collo: 5,463 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 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: 29.09.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: A01



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6033

Rev 01 del
03/07

FRUTTI DI BOSCO 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: 8004980000335
ITF14: 08004980160336

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 399 kJ
Energia: 95 kcal
Grassi: 0,1 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 21,0 g
di cui zuccheri: 21,0 g
Proteine: 0,8 g
Sale: 0,00 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 29.09.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: A01



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6033

Rev 01 del
03/07

FRUTTI DI BOSCO 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: 2,60 - 3,30

Residuo rifrattometrico(°Brix): 25,5 - 33,0

Ultimo aggiornamento: 29.09.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A01