



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6044

Rev 01 del
03/07

TUTTOPORCINI DA 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di funghi porcini (*Boletus Edulis* e relativo gruppo) in parte tagliati a pezzetti e in parte miscelati, conditi con olio ed ingredienti aromatizzanti.

IMPIEGO

Ideale per la preparazione di zuppe, condimento di primi piatti a base di pasta o riso, per farcire carni.

INGREDIENTI

Funghi porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo) (70%), acqua, olio di semi di girasole, aroma, sale, zucchero, aglio, pepe, estratto di lievito, correttore di acidità: acido citrico. SENZA GLUTINE.

Può contenere tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: cremosa e spalmabile

Colore: marrone

Odore: caratteristico dei funghi porcini

Sapore: intenso di funghi porcini, senza retrogusti anomali

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
BACILLI MESOFILI	ASSENTI
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 30.10.2014
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6044

Rev 01 del
03/07

TUTTOPORCINI DA 6

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
Disponibile in formato da 24: Si
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 5,343 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 imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 30.10.2014
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6044

Rev 01 del
03/07

TUTTOPORCINI DA 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: 8004980000441
ITF14: 08004980160442

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 472 kJ
Energia: 113 kcal
Grassi: 3,3 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,1 g
Carboidrati: 1,2 g
di cui zuccheri: 1,2 g
Proteine: 2,7 g
Sale: 1,10 g
Fibra: 1,8 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 30.10.2014
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6044

Rev 01 del
03/07

TUTTOPORCINI DA 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: 4,45 - 4,75

Ultimo aggiornamento: 30.10.2014

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: