

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6054

Rev 01 del
03/07

ZUCCHINE GRIGLIATE X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Zucchine fresche di pezzatura medio piccola, tagliate a fette, grigliate ed insaporite con olio.

IMPIEGO

Ideali come antipasto, eccellenti come contorno e per applicazioni di fantasia.

INGREDIENTI

Zucchine (57%), olio di semi di girasole (42%), aceto di mele, sale, prezzemolo (0,1%), spezie ed erbe aromatiche, correttore di acidità: acido citrico.

Possibili tracce di SEDANO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Consistenza: soda e compatta

Colore: chiaro all'interno delle fette, verde intenso lungo i bordi, con striature tipiche della grigliatura

Odore: caratteristico del prodotto grigliato

Sapore: caratteristico di zucchine grigliate, leggermente acetato

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: 21.10.2014
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6054Rev 01 del
03/07**ZUCCHINE GRIGLIATE X 6**Pagina 2 di
4**PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Una volta selezionata, la materia prima viene lavata e tagliata a fette, quindi sottoposta a grigliatura e successivo raffreddamento.

Viene poi aggiunto un mix di spezie ed infine si procede al confezionamento ed all'aggraffatura delle scatole.

Il prodotto così inscatolato è sottoposto a pastorizzazione

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese Parma.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg

Peso netto: 0,750 kg

Capacità: 850 ml

Formato di vendita: 6 scatole

Disponibile in formato da 24: Si

Peso lordo confezione: 0,834 kg

Peso lordo collo: 5,043 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 30 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

Ultimo aggiornamento: 21.10.2014

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6054

Rev 01 del
03/07

ZUCCHINE GRIGLIATE X 6

Pagina 3 di
4

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

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: 8004980000540
ITF14: 08004980160541

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6054Rev 01 del
03/07**ZUCCHINE GRIGLIATE X 6**Pagina 4 di
4**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 1608 kJ
Energia: 384 kcal
Grassi: 41,9 g
di cui: acidi grassi saturi: 4,7 g
Carboidrati: 0,8 g
di cui zuccheri: 0,7 g
Proteine: 0,7 g
Sale: 1,00 g
Fibra: 0,7 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

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: 3,60 - 4,10
NaCl: 1,00 - 2,20 %