

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6057

Rev 01 del
03/07

MELANZANE GRIGLIATE X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Melanzane scelte per varietà e pezzatura, tagliate a fette, grigliate ed insaporite con olio

IMPIEGO

Ideale come antipasto, eccellenti come contorno e per la guarnizione e per la guarnizione di pizze.

INGREDIENTI

Melanzane (57%), olio di semi di girasole (42%), sale, aceto di mele, prezzemolo, peperoncino, aglio, origano, correttore di acidità: acido citrico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: tipica, tenera e compatta

Colore: tipico del prodotto, beige e bruno

Odore: caratteristico del prodotto grigliato

Sapore: tipico di melanzane grigliate, leggermente piccante e 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

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Una volta selezionata la materia prima viene lavata, scollettata e

Ultimo aggiornamento: 20.01.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6057

Rev 01 del
03/07

MELANZANE GRIGLIATE X 6

Pagina 2 di
4

tagliata.

Dopo essere stata grigliata, viene raffreddata e aggiunto un mix di spezie.

Si procede al confezionamento e all'aggraffatura delle scatole.

Il prodotto così formato è sottoposto ad un processo di pastorizzazione che ne garantisce la stabilità nel tempo a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

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 temperatur. 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: 20.01.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

COD. 6057

MELANZANE GRIGLIATE X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

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: 8004980000571
ITF14: 08004980160572

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6057

Rev 01 del
03/07

MELANZANE GRIGLIATE X 6

Pagina 4 di
4

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1631 kJ
Energia: 390 kcal
Grassi: 42,0 g
di cui: acidi grassi saturi: 4,7 g
Carboidrati: 1,5 g
di cui zuccheri: 1,5 g
Proteine: 0,6 g
Sale: 1,00 g
Grassi insaturi: 14,0 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: 3,70 - 4,00
NaCl: 1,20 - 2,30 %