



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6091

Rev 01 del
03/07

RAGU' DI CINGHIALE X6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato con selezionata carne di cinghiale, tenera e saporita, seguendo un'attenta ed appropriata ricetta.

IMPIEGO

È indicato per condire pasta e polenta pasticciata. Ottima base per crostini di selvaggina.

INGREDIENTI

Carne di cinghiale (35%), polpa di pomodoro, vino rosso (**SOLFITI**), olio di semi di girasole, cipolla, farina di riso, **SEDANO**, carota, aroma, sale, zucchero, aglio, pepe, rosmarino, timo, salvia.

Possibili tracce LATTE e derivati, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso arancio, tipico del pomodoro ricetta con carne

Odore: caratterizzato dalle erbe e piante aromatiche presenti in ricetta

Sapore: caratteristico del pomodoro cotto ricetta con carne di cinghiale e caratterizzato da erbe, verdure e piante aromatiche

Consistenza: tenera per la carne

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
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

Ultimo aggiornamento: 16.02.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6091

Rev 01 del
03/07

RAGU' DI CINGHIALE X6

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante, 58 Ravadese (PR) 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: No
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: 16.02.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6091

Rev 01 del
03/07

RAGU' DI CINGHIALE X6

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: 8004980060919
ITF14: 08004980160916

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 460 kJ
Energia: 110 kcal
Grassi: 5,6 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,8 g
Carboidrati: 4,8 g
di cui zuccheri: 2,2 g
Proteine: 8,4 g
Sale: 1,30 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Sedano: Presente
Biossido di Zolfo SO₂>10 mg/kg: Presente

Ultimo aggiornamento: 16.02.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6091

Rev 01 del
03/07

RAGU' DI CINGHIALE X6

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: Si

Contiene carne suina: Si

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,90 - 5,35

Ultimo aggiornamento: 16.02.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: