

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6219

Rev 01 del
03/07

PORCINI E PORCINELLI X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Porcini e Porcinelli gialli accuratamente selezionati, tagliati a fettine, pronti all'uso.

IMPIEGO

Ideale per la guarnizione di pizze e bruschette, come condimento di primi, per contorno di secondi piatti, per preparare zuppe.

INGREDIENTI

Funghi boleti misti (68%) (funghi porcini: Boletus edulis e relativo gruppo 43%, Porcinello giallo: Suillus luteus 25%), olio di semi di girasole, acqua, prezzemolo, sale, aglio, pepe, estratto di lievito, aromi, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.

SENZA GLUTINE

SENZA Glutammato aggiunto

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: fette di fungo con condimento composto da emulsione e olio, con presenza di prezzemolo

Colore: da nocciola chiaro a marrone scuro

Odore: caratteristico di fungo porcino

Sapore: caratteristico di fungo porcino con nota di aroma riconoscibile; buona sapidità

Consistenza: morbida

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

Ultimo aggiornamento: 09.09.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J12A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6219

Rev 01 del
03/07

PORCINI E PORCINELLI X 6

Pagina 2 di
4

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

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

Ultimo aggiornamento: 09.09.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J12A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6219

Rev 01 del
03/07

PORCINI E PORCINELLI 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: 8004980002193
ITF14: 08004980162194

Ultimo aggiornamento: 09.09.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J12A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6219Rev 01 del
03/07**PORCINI E PORCINELLI X 6**Pagina 4 di
4**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 956 kJ
Energia: 229 kcal
Grassi: 23,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 2,6 g
Carboidrati: 0,7 g
di cui zuccheri: 0,7 g
Proteine: 2,7 g
Sale: 1,10 g
Fibra: 1,8 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: 4,50 - 4,70