



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6242

Rev 01 del
03/07

SALSA ALLE NOCI 1/2 X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Salsa alle noci: tipica salsa ligure a base di noci, Parmigiano Reggiano, aglio.

IMPIEGO

Ideale per condire primi piatti: pansotti, trofie, tagliatelle, ravioli e per guarnire pasticceria salata, sformati crespelle.

INGREDIENTI

Olio di semi di girasole (49%), NOCI (37%), Parmigiano-Reggiano DOP (LATTE) (7%), proteine del LATTE, destrosio, sale, aglio (0,4%), antiossidante: acido L-ascorbico, aroma.

Attenzione: potrebbe contenere frammenti di guscio

Può contenere tracce di SEDANO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: nocciola chiaro

Odore: caratteristico di noci

Sapore: tipico e intenso di noci, con nota di formaggio

Consistenza: semidensa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	<100000	UFC/G
COLIFORMI TOTALI	<10	UFC/G
BATTERI LATTICI	<10000	UFC/G
LIEVITI E MUFFE	<1000	UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<10	UFC/G
E.COLI	ASSENTI	
BACILLUS CEREUS	ASSENTE	
S.AUREUS	<100	UFC/G
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE	
SALMONELLA	ASSENTE	
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE	

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Le noci di qualità selezionata, già sgusciate, vengono macinate

Ultimo aggiornamento: 26.07.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: U06A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6242

Rev 01 del
03/07

SALSA ALLE NOCI 1/2 X 6

Pagina 2 di
4

finemente con olio.

Vengono quindi aggiunti tutti gli altri ingredienti e si miscela accuratamente l'impasto.

Si passa poi al riempimento delle scatole e successiva aggraffatura.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese 58 - Parma (Italia)

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg

Peso netto: 0,400 kg

Capacità: 425 ml

Formato di vendita: 6 scatole

Disponibile in formato da 24: No

Peso lordo confezione: 0,453 kg

Peso lordo collo: 2,810 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 14 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 gg

Conservaz.durante il trasporto: temperat. controllata(12°-18°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open

Altezza: 109,0 mm

Diametro: 73,0 mm

Peso imballo: 53,35 g

Ultimo aggiornamento: 26.07.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: U06A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6242

Rev 01 del
03/07

SALSA ALLE NOCI 1/2 X 6

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 158,0 mm
Altezza imballo secondario: 124,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*158*124
Peso imballo secondario: 90,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 25
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 300

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 32
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 512

CODICI EAN

EAN13: 8004980002421
ITF14: 08004980162422

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 2926 kJ
Energia: 699 kcal
Grassi: 68,8 g
di cui: acidi grassi saturi: 10,2 g
Carboidrati: 2,0 g
di cui zuccheri: 1,7 g
Proteine: 13,5 g
Sale: 1,40 g

Ultimo aggiornamento: 26.07.2021
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6242

Rev 01 del
03/07

SALSA ALLE NOCI 1/2 X 6

Pagina 4 di
4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Frutta con guscio: Presente
Latte e derivati: Presente

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,30 - 5,90
aw: < 0,690
aw: < 0,690

Ultimo aggiornamento: 26.07.2021
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06A