



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6255**

Rev 01 del  
03/07

**CASTAGNACHEF 1/1 X 6**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Castagne dolci e mature, di qualità selezionata, private della buccia e governate allo sciroppo.

### IMPIEGO

Indicato per preparare ripieni, per accompagnare secondi piatti, per realizzare dessert

### INGREDIENTI

Castagne, acqua, destrosio, zucchero, antiossidante: acido L-ascorbico, correttore di acidità: acido lattico.

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

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: tipica, soda

Colore: caratteristico delle castagne sbucciate

Sapore: caratteristico di castagne allo sciroppo

Odore: intenso di castagne allo sciroppo

### 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: 31.08.2010

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6255**

Rev 01 del  
03/07

**CASTAGNACHEF 1/1 X 6**

Pagina 2 di  
4

### **GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

### **DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,900 kg  
Capacità: 850 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Disponibile in formato da 24: No  
Peso sgocciolato dichiarato: 0,670 kg  
Numero pezzi per scatola: 65 - 110  
Peso lordo confezione: 0,984 kg  
Peso lordo collo: 5,943 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 5-8 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: 31.08.2010

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6255**

Rev 01 del  
03/07

**CASTAGNACHEF 1/1 X 6**

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: 8004980002551

ITF14: 08004980162552

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 610 kJ

Energia: 146 kcal

Grassi: 0,8 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 31,5 g

di cui zuccheri: 20,1 g

Proteine: 1,5 g

Sale: 0,00 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



## SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6255**

Rev 01 del  
03/07

**CASTAGNACHEF 1/1 X 6**

Pagina 4 di  
4

### 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: 4,40 - 4,70

Residuo rifrattometrico(°Brix): 35.0 / 39.5

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: