

## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6277

Rev 01 del  
03/07

ZUPPA D'ORZO E CEREALI X 6 C&N

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato con orzo perlato, riso e farro integrali. arricchita con lenticchie, e insaporita con sale marino iodato e olio extra vergine di oliva, senza aglio. Certificata "Gusto e Benessere" - Art joins nutrition

### IMPIEGO

Indicato per preparare zuppe.

Per la preparazione della Zuppa d'orzo e cereali Gusto & Benessere diluire una scatola di prodotto con la stessa quantità di acqua e portare ad ebollizione

### INGREDIENTI

Acqua, ORZO perlato (12%), fagioli cannellini (12%), riso integrale (9%), FARRO integrale (6%), lenticchie (3%), olio extra vergine di oliva (2%), cipolla, carote, sale marino iodato (0,75%) (sale marino, iodato di potassio 0,007%), fibra vegetale, aroma naturale, piante aromatiche, pepe nero.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: nocciola-marrone disomogeneo

Odore: di ortaggi e cereali cotti

Sapore: di ortaggi e cereali cotti

Consistenza: densa, con particolato

### 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: 07.06.2017

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6277**

Rev 01 del  
03/07

**ZUPPA D'ORZO E CEREALI X 6 C&N**

Pagina 2 di  
4

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

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.  
B05A

### **DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,820 kg  
Capacità: 850 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Disponibile in formato da 24: No  
Peso lordo confezione: 0,904 kg  
Peso lordo collo: 5,463 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: 07.06.2017

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6277**

Rev 01 del  
03/07

**ZUPPA D'ORZO E CEREALI X 6 C&N**

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: 8004980062777  
ITF14: 08004980162774

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 317 kJ  
Energia: 76 kcal  
Grassi: 1,4 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,1 g  
Carboidrati: 12,9 g  
di cui zuccheri: 0,3 g  
Proteine: 2,6 g  
Sale: 0,55 g  
Fibra: 2,1 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: No  
Cereali contenenti glutine: Presente

Ultimo aggiornamento: 07.06.2017  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6277**

Rev 01 del  
03/07

**ZUPPA D'ORZO E CEREALI X 6 C&N**

Pagina 4 di  
4

### Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: No

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

### DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,9- 5,5

NaCl: 0,8- 0,9

Ultimo aggiornamento: 07.06.2017

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: