

Rev 01 del 03/07

Mod POQ 02-24

Pagina 1 di

COD. 6292

PORCINOIDEA TRIFOLATO 1/1 X6

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Funghi porcini di qualità selezionata, tagliati in piccoli tranci e trifolati

IMPIEGO

Ideali per guarnire pizze, preparare primi e secondi piatti

INGREDIENTI

Funghi porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo) (82%), olio di semi di girasole, sale, prezzemolo (0,9%), aglio, pepe, aromi naturali, crema di funghi porcini (olio di semi di girasole, concentrato di funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) 30%, destrosio, sale, correttore di acidità: acido lattico, aromi naturali), antiossidante: acido L- ascorbico, correttore di acidità: acido citrico.

SENZA Glutine

SENZA Glutammato aggiunto

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: tranci di fungo porcino con condimento composto da emulsione e olio; presenza di prezzemolo tritato abbastanza percepibile

Colore: da nocciola chiaro a marrone scuro

Odore: caratteristico di fungo porcino e trifolatura

Sapore: di fungo porcino con note di aglio e prezzemolo, buona

sapidità

Consistenza: soda e morbida alla masticazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila < 100 ufc/q Batteri lattici assenti Lieviti assenti Muffe assenti Salmonella assenti Lysteria Monocytogenes assenti Stafilococcus Aureus assenti Bacillus Cereus assenti Bacilli ssp assenti

Ultimo aggiornamento: 14.11.2019 Approvato: RAQ
Data verifica: 09.11.2021 Codice ristampa: J11A



Mod POQ 02-24

Rev 01 del 03/07

Pagina 2 di

COD. 6292

PORCINOIDEA TRIFOLATO 1/1 X6

Escherichia Coli Coliformi totali assenti assenti

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada 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: 14.11.2019 Approvato: RAO

Data verifica: 09.11.2021 Codice ristampa: J11A



Mod POQ 02-24

Rev 01 del 03/07

Pagina 3 di

COD. 6292

PORCINOIDEA TRIFOLATO 1/1 X6

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda

Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm Larghezza imballo secondario: 205,0 m Altezza imballo secondario: 2,0 mm 205,0 mm

Dimensione colli in mm: 310*205*119 Peso imballo secondario:

Peso film: 15,00 q

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12 12 Strati per pallet: Colli per pallet:

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16 Strati per pallet: 10 Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112 Colli per strato: 16 16 Strati per pallet: Colli per pallet: 256

CODICI EAN

EAN13: 8004980002926 ITF14: 08004980162927

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

679 kJ Energia: Energia: 162 k Grassi: 15,7 g 162 kcal

di cui: acidi grassi saturi: 1,7 q

Carboidrati: 0,9 g di cui zuccheri: 0

Proteine: 3,3 g Sale: 1,20 g

Ultimo aggiornamento: 14.11.2019 Approvato: RAO Data verifica: 09.11.2021 Codice ristampa: J11A



Mod POQ 02-24

Rev 01 del 03/07

Pagina 4 di 4

COD. 6292

PORCINOIDEA TRIFOLATO 1/1 X6

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: 4,40-4,60

Ultimo aggiornamento: 14.11.2019 Approvato: RAQ
Data verifica: 09.11.2021 Codice ristampa: J11A