

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6363

Rev 01 del
03/07

CREMA DI CHAMPIGNONS E TARTUFIX 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema di champignons e tartufi neri: crema a base di champignons coltivati macinati finemente, arricchita con tartufo nero.

IMPIEGO

Condimento ideale per preparare primi piatti, per arricchire piatti di carne, preparare crostini e per farcire pasticceria salata.

INGREDIENTI

Funghi prataioli coltivati (*Agaricus bisporus*) (80%), olio di semi di girasole, farina di **GRANO**, tartufi neri (*Tuber Aestivum* 1,5%) sale, aromi, zucchero, aglio, pepe, estratto di lievito, antiossidante: acido L-ascorbico.

Possibili tracce di LATTE e derivati, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Colore: nocciola con pezzetti neri di tartufo.

Odore: di tartufo, assenza di odori anomali

Sapore: di funghi champignon con nota spiccata di tartufo, assenza di sapori anomali

Consistenza: cremosa

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 spp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa

Via Traversante, 58 - Ravadese (PR) - Italia.

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: E07A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6363

Rev 01 del
03/07

CREMA DI CHAMPIGNONS E TARTUFIX 6

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg
Peso netto: 0,400 kg
Capacità: 425 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 0,453 kg
Peso lordo collo: 2,810 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 5-6 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open
Altezza: 109,0 mm
Diametro: 73,0 mm
Peso imballo: 53,35 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 232,0 mm
Larghezza imballo secondario: 160,0 mm
Altezza imballo secondario: 122,0 mm
Dimensione colli in mm: 232*160*122
Peso imballo secondario: 90,00 g

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6363

Rev 01 del
03/07

CREMA DI CHAMPIGNONS E TARTUFIX 6

Pagina 3 di
4

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: 8004980063637

ITF14: 08004980163634

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 558 kJ

Energia: 133 kcal

Grassi: 10,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,1 g

Carboidrati: 4,3 g

di cui zuccheri: 0,8 g

Proteine: 4,3 g

Sale: 1,40 g

Fibra: 2,8 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Cereali contenenti glutine: Presente

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E07A

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6363

Rev 01 del
03/07

CREMA DI CHAMPIGNONS E TARTUFIX 6

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: 5,20 - 5,60

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E07A