

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 7055

Rev 01 del
03/07

CREMOSA AL TARTUFO VV

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di porcini e champignons italiani freschi, macinati finemente, arricchita con Tartufo nero.

IMPIEGO

E' ideale la farcitura di tramezzini, piadine e panini.

INGREDIENTI

Funghi Champignon (*Agaricus Bisporus*) freschi 75%, olio di semi di girasole, acqua, farina di riso, funghi porcini (*Boletus edulis*) in polvere, tartufo (*Tuber aestivum*) 1%, sale, estratto di lievito, zucchero, aglio, pepe, aroma.

SENZA GLUTINE

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche sedano, frutta a guscio, soia, latte e derivati, pesce, molluschi.

CARATTERISTICA DELLA MATERIA PRIMA: Champignons italiani lavorati dal fresco e porcini secchi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone scuro

Odore: caratteristico di funghi e tartufo

Sapore: intenso di tartufo e funghi

Consistenza: cremosa e spalmabile

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
<i>Lysteria Monocytogenes</i>	< 1 ufc/g
<i>Stafilococcus Aureus</i>	< 1 ufc/g
<i>Bacillus Cereus</i>	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 10.11.2017
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 7055

Rev 01 del
03/07

CREMOSA AL TARTUFO VV

Pagina 2 di
4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Gli champignons freschi vengono toelettati e lavati, quindi scottati e macinati finemente con i porcini secchi e il tartufo, vengono miscelati in bacinella di cottura con gli altri ingredienti insaporenti.

Il prodotto così ottenuto viene dosato in vasi e sottoposto a trattamento termico che garantisce la sua stabilità nel tempo a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: vaso

Peso netto: 0,380 kg

Capacità: 446 ml

Formato di vendita: 6 vasi

Peso lordo confezione: 0,600 kg

Peso lordo collo: 3,624 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: vaso vetro

Altezza: 93,0 mm

Diametro: 88,0 mm

Peso imballo: 220,00 g

Ultimo aggiornamento: 10.11.2017

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 7055

Rev 01 del
03/07

CREMOSA AL TARTUFO VV

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: film termoretraibile

Lunghezza imballo secondario: 265,0 mm

Larghezza imballo secondario: 175,0 mm

Altezza imballo secondario: 94,0 mm

Dimensione colli in mm: 265*175X94

Peso imballo secondario: 24,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 18

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 180

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 22

Strati per pallet: 14

Colli per pallet: 308

Container pallet 112X112

Colli per strato: 24

Strati per pallet: 18

Colli per pallet: 432

CODICI EAN

EAN13: 8004980070550

ITF14: 08004980170557

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 554 kJ

Energia: 133 kcal

Grassi: 10,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,1 g

Carboidrati: 6,0 g

di cui zuccheri: 3,0 g

Proteine: 4,1 g

Sale: 1,50 g

Ultimo aggiornamento: 10.11.2017

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 7055	Rev 01 del 03/07
CREMOSA AL TARTUFO VV	Pagina 4 di 4

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

Ultimo aggiornamento: 10.11.2017
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: