



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 55

Rev 01 del
03/07

POMDOR 3/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Passata di pomodoro.

IMPIEGO

Ideale per preparare sughi, salse, primi piatti contorni e pizze, bevande.

INGREDIENTI

Pomodoro, sale.

ORIGINE MATERIA PRIMA: 100% POMODORO ITALIANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivo

Odore: di pomodoro cotto

Sapore: di pomodoro cotto, senza retrogusti

Consistenza: vellutata, 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 ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 29.04.2014
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: A06A



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 55 POMDOR 3/1	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,550 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 2,791 kg
Peso lordo collo: 16,841 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: 151,5 mm
Diametro: 155,0 mm
Peso imballo: 240,85 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 475,0 mm
Larghezza imballo secondario: 315,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 475*315*152
Peso falda: 56,00 g
Peso film: 40,00 g

Ultimo aggiornamento: 29.04.2014
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: A06A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 55
POMDOR 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 5

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 45

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 63

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980000557

ITF14: 08004980100554

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 160 kJ

Energia: 38 kcal

Grassi: 0,1 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 7,2 g

di cui zuccheri: 4,2 g

Proteine: 1,3 g

Sale: 0,50 g

Fibra: 1,5 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 29.04.2014

Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A06A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 55
POMDOR 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

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: 4,15 - 4,35
Residuo rifrattometrico(°Brix): > 8
NaCl: 0,50 - 0,70 %
Consistenza Bostwick: 5,0 - 7,0 CM

Ultimo aggiornamento: 29.04.2014
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: A06A