



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 432

Rev 01 del
03/07

POLPACHEF FINE 5 kg (falda da 3 pezzi)

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE PRODOTTO

Polpa di pomodoro fine con un'alta cremosità, preparata con selezionate varietà di pomodoro utilizzando frutti maturi e sani; presenta un basso contenuto di bucce, di semi e di parti fibrose. Preparata utilizzando esclusivamente pomodoro coltivato secondo le disposizioni del Disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia Romagna, per il quale il prodotto si può fregiare dei marchi QC "Qualità controllata" e "100% Pomodoro Italiano".

IMPIEGO

Ideale per preparare sughi e salse e in particolare pizze

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro.

ORIGINE MATERIA PRIMA: POMODORO 100% ITALIANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso, caratteristico del pomodoro

Odore: caratteristico del pomodoro

Sapore: tipico, dolce di pomodoro, senza retrogusti

Consistenza: cremosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 23.02.2015
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 432

Rev 01 del
03/07

POLPACHEF FINE 5 kg (falda da 3 pezzi)

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE s.p.a.

VIA TRAVERSANTE, 58 - RAVADESE (PARMA) - ITALIA

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 5 kg
Peso netto: 4,050 kg
Capacità: 4250 ml
Formato di vendita: 3 scatole
Peso lordo confezione: 4,406 kg
Peso lordo collo: 13,282 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 banda stagnata E3/1DD
Altezza: 236,0 mm
Diametro: 155,0 mm
Peso imballo: 355,74 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 475,0 mm
Larghezza imballo secondario: 160,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 475*160*236
Peso falda: 30,00 g
Peso film: 35,00 g

Ultimo aggiornamento: 23.02.2015
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 432

POLPACHEF FINE 5 kg (falda da 3 pezzi)

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 11
Strati per pallet: 6
Colli per pallet: 66

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 14
Strati per pallet: 5
Colli per pallet: 70

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 8
Colli per pallet: 128

CODICI EAN

EAN13: 8004980004326

ITF14: 08004980104323

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 139 kJ
Energia: 33 kcal
Grassi: 0,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 5,5 g
di cui zuccheri: 5,5 g
Proteine: 1,2 g
Sale: 0,03 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 23.02.2015
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 432

POLPACHEF FINE 5 kg (falda da 3 pezzi)

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): 7,00 - 8,50

Consistenza Bostwick: 4,5 - 6,5 CM

Ultimo aggiornamento: 23.02.2015

Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: