



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6588

Rev 01 del
03/07

RIBOLLITA ALLA TOSCANA X 6 C&N

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Realizzata secondo la ricetta tipica con l'impiego di cavolo nero, cavolo verza e bietola, oltre alle verdure usate nel soffritto ed ai fagioli cannellini. Preparata con sale marino iodato e olio extra vergine di oliva, senza aglio. Certificata "Gusto e Benessere" - Art joins nutrition

IMPIEGO

Ideale per la preparazioni di primi piatti.

Per preparare una Ribollita alla Toscana Gusto & Benessere basta diluire una scatola di prodotto con la stessa quantità di acqua e portare ad ebollizione

INGREDIENTI

Acqua, fagioli cannellini (24%), cavolo verza (10%), cavolo nero (10%), patate, bietole, carote, olio extra vergine di oliva (3%), cipolle, SEDANO, fibra vegetale, sale marino iodato (0,88%) (sale marino, iodato di potassio 0,007%), aromi naturali, triplo concentrato di pomodoro, pepe nero.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: disomogeneo e variabile a seconda dell'ingrediente, con verde scuro prevalente

Odore: di cavolo cotto e fagioli

Sapore: di cavoli cotti, fagioli e patate

Consistenza: densa, con particolato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	assente
Lieviti	assente
Muffe	assente
Salmonella	assente
Lysteria Monocytogenes	assente
Stafilococcus Aureus	assente
Bacillus Cereus	assente
Bacilli ssp	assente
Escherichia Coli	assente
Coliformi Totali	assente

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 12.06.2019
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: A04A



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6588 RIBOLLITA ALLA TOSCANA X 6 C&N	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,820 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: No
Peso lordo confezione: 0,904 kg
Peso lordo collo: 5,463 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

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*205*119
Peso imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 12.06.2019
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: A04A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6588

RIBOLLITA ALLA TOSCANA X 6 C&N

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

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

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 256

CODICI EAN

EAN13: 8004980065884
ITF14: 08004980165881

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 197 kJ
Energia: 47 kcal
Grassi: 1,8 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,3 g
Carboidrati: 6,0 g
di cui zuccheri: 2,0 g
Proteine: 1,9 g
Sale: 0,60 g
Fibra: 2,1 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Sedano: Presente

Ultimo aggiornamento: 12.06.2019
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: A04A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6588

RIBOLLITA ALLA TOSCANA X 6 C&N

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: 5,3 - 5,6

NaCl: 0,4-0,6

Ultimo aggiornamento: 12.06.2019

Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A04A