



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4228

Rev 01 del
03/07

TIMO LIOFILIZZATO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Timo in foglie, liofilizzato

IMPIEGO

Pronto all'uso, da aggiungere alla preparazione dei piatti a base di carni arrosto e cacciagioni che richiedono cotture lunghe (umidi e brasati). Ideale anche per creare oli e aceti aromatici; ottimo con il pesce e con frutta secca e dessert

INGREDIENTI

Timo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: integrità della foglia, limitata presenza di sfrido

COLORE: verde chiaro tenue

ODORE: spiccato di timo

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

TVC: < 1.000.000

Lieviti: < 10.000

Muffe: < 10.000

Salmonella ssp: neg / 25 g

Bacillus Cereus: < 1.000

Staphilococcus Aureus: < 100

Eschericchia Coli: < 1.000

Clostridi Solfito Riduttori: < 100

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il timo viene automaticamente sottoposto a setacciatura e al confezionamento in scatola. Segue l'etichettamento e l'incartamento

Ultimo aggiornamento: 19.03.2018

Data verifica: 21.09.2022

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4228	Rev 01 del 03/07
TIMO LIOFILIZZATO	Pagina 2 di 4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola con tappo clic clac
Peso netto: 0,040 kg
Capacità: 550 ml
Formato di vendita: cartone 2 pezzi
Peso lordo confezione: 0,120 kg
Peso lordo collo: 0,052 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciu
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9 mesi
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: barattolo banda stagnata
Altezza: 110,5 mm
Diametro: 83,0 mm
Peso imballo: 80,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone neutro
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 120,0 mm
Altezza imballo secondario: 144,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*120*144
Peso imballo secondario: 52,00 g

Ultimo aggiornamento: 19.03.2018
Data verifica: 21.09.2022

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4228

Rev 01 del
03/07

TIMO LIOFILIZZATO

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 240

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

Container pallet 112X112

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

CODICI EAN

EAN13: 8004980042281

ITF14: 08004980142288

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 300 kJ

Energia: 69 kcal

Grassi: 7,7 g

di cui: acidi grassi saturi: 3,8 g

Carboidrati: 47,0 g

di cui zuccheri: 0,5 g

Proteine: 9,5 g

Sale: 0,00 g

Fibra: 19,3 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 19.03.2018

Data verifica: 21.09.2022

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4228	Rev 01 del 03/07
TIMO LIOFILIZZATO	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

Umidità: < 4 %
Umidità: < 4 %

Ultimo aggiornamento: 19.03.2018
Data verifica: 21.09.2022

Approvato: RAQ
Codice ristampa: