

**SCHEMA TECNICA**

Mod POQ 02-24

**COD. 6030**

Rev 01 del  
03/07

**ZUPPA DI FAGIOLI X 6 C&N**

Pagina 1 di  
4

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Caratterizzata da fagioli borlotti interi e macinati, pomodoro e verdure fresche. 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.

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

**INGREDIENTI**

Fagioli borlotti (54%), acqua, polpa di pomodoro, olio extra vergine di oliva (2%), cipolla, sale marino iodato 0,3% (sale marino, iodato di potassio 0,007%), carota, SEDANO, fibra vegetale, aromi naturali, salvia, pepe nero, estratto di lievito, amido di mais, cloruro di potassio.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: marrone

Odore: caratteristico degli ingredienti presenti in ricetta

Sapore: intenso di fagioli e verdure presenti in ricetta

Consistenza: densa e compatta

**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 Toatali                | < 1 ufc/g   |

**OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

**PROCESSO DI LAVORAZIONE**

I fagioli borlotti secchi vengono rinvenuti e miscelati in parte

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021  
Data verifica: 21.09.2022

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: U04A



|   |   |
|---|---|
| <b>SCHEMA TECNICA</b>                                   | Mod POQ 02-24                               |
| <b>COD. 6030</b><br><b>ZUPPA DI FAGIOLI X 6 C&amp;N</b> | Rev 01 del<br>03/07<br><br>Pagina 2 di<br>4 |

interi ed in parte macinati con gli altri ingredienti in bacinella di cottura.

Il prodotto così ottenuto viene dosato caldo in scatole in banda stagnata, disaereato e dopo aggraffatura, sottoposto a trattamento termico che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

**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 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

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021  
Data verifica: 21.09.2022

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: U04A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6030

Rev 01 del  
03/07

ZUPPA DI FAGIOLI X 6 C&N

Pagina 3 di  
4

### 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

### 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: 8004980060308  
ITF14: 08004980160305

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021  
Data verifica: 21.09.2022

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: U04A

**SCHEMA TECNICA**

Mod POQ 02-24

**COD. 6030**

Rev 01 del  
03/07

**ZUPPA DI FAGIOLI X 6 C&N**

Pagina 4 di  
4

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

Energia: 444 kJ  
Energia: 106 kcal  
Grassi: 1,3 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,7 g  
Carboidrati: 7,0 g  
di cui zuccheri: 0,8 g  
Proteine: 3,0 g  
Sale: 0,33 g  
Fibra: 2,7 g

**ALLERGENI**

Assenza di allergeni: No  
Sedano: Presente

**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: 4,9- 5,5  
NaCl: 0,8 - 0,9

Ultimo aggiornamento: 19.04.2021  
Data verifica: 21.09.2022

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: U04A