



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6035 DOPPIO CONCENTRATO 1/1 X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Concentrato di colore rosso vivo, dal gusto dolce.

IMPIEGO

Indicato nella preparazione di sughi, salse, pietanze, contorni.

INGREDIENTI

Pomodoro, residuo secco netto minimo: 28%

Possibili tracce di SEDANO

ORIGINE MATERIA PRIMA

Pomodoro: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivo

Odore: tipico di pomodoro

Sapore: intenso di pomodoro cotto, discretamente dolce

Consistenza: densa

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

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il pomodoro viene accuratamente cernito, lavato e sottoposto a scottatura, triturazione e centrifugazione, fino ad ottenere un succo limpido esente da bucce e semi.

Il succo viene successivamente riscaldato e sottoposto al processo di concentrazione, mediante allontanamento dell'acqua per evaporazione in concentratori sottovuoto.

Segue il trattamento termico del prodotto, che garantisce la

Ultimo aggiornamento: 12.03.2015
Data verifica: 25.06.2018

Approvato: RAQ



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6035 DOPPIO CONCENTRATO 1/1 X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

stabilità del prodotto nel tempo ed il dosaggio in scatola in banda stagnata, l'aggraffatura ed il raffreddamento, previa adeguata sosta termica.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,850 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: Si

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 9-15 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD
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: 208,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*208*119
Peso imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 12.03.2015
Data verifica: 25.06.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6035

Rev 01 del
03/07

DOPPIO CONCENTRATO 1/1 X 6

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 132

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: 8004980000359

ITF14: 08004980160350

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 391 kJ

Energia: 93 kcal

Grassi: 0,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,1 g

Carboidrati: 14,7 g

di cui zuccheri: 14,7 g

Proteine: 5,4 g

Sale: 0,10 g

Fibra: 4,3 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 12.03.2015
Data verifica: 25.06.2018

Approvato: RAQ



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6035 DOPPIO CONCENTRATO 1/1 X 6	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: 4,25 - 4,35
Residuo rifrattometrico(°Brix): 28,0 - 30,0
Consistenza Bostwick: 9,0 - 14,0 A 12 °BX

Ultimo aggiornamento: 12.03.2015
Data verifica: 25.06.2018

Approvato: RAQ