



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6081**

Rev 01 del  
03/07

**FUNGHI E FUNGHI 1/1**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Miscela di funghi coltivati e funghi di bosco (funghi del muschio, famigliole gialle, finferli, porcini e porcini gialli) di qualità scelta, cotti con olio ed ingredienti aromatizzanti.

### IMPIEGO

Ideale per la accompagnare secondi piatti, polenta e per condire primi piatti.

### INGREDIENTI

Funghi di bosco e coltivati (77%) (famigliola gialla coltivata: Pholiota Nameko 25%, funghi del muschio coltivati: Volvariella volvacea 18,5%, porcini gialli: Suillus luteus 14,5%, Stropharia rugosoannulata 10%, finferli: Cantharellus cibarius 6%, porcini: Boletus Edulis e relativo gruppo 3%); olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aromi, estratto di lievito, aglio, pepe, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico. **SENZA GLUTINE.**

Possibili tracce di **LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.**

### PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: non uniforme, da nocciola chiaro a giallognolo, marrone rossiccio e grigio

Odore: di trifolatura

Sapore: caratteristico di fungo, con nota di trifolatura

Consistenza: funghi sodi, morbidi alla masticazione (porcini e porcini più morbidi)

#### 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

Ultimo aggiornamento: 17.01.2020  
Data verifica: 05.03.2020

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: E01A



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6081</b>	Rev 01 del 03/07
<b>FUNGHI E FUNGHI 1/1</b>	Pagina 2 di 4

Coliformi totali < 1 ufc/g

**OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

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

**DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,800 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 2-4 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: 17.01.2020  
Data verifica: 05.03.2020

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: E01A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITÀ**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEDA TECNICA

**COD. 6081**

**FUNGHI E FUNGHI 1/1**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

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: 8004980000816  
ITF14: 08004980160817

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 827 kJ  
Energia: 201 kcal  
Grassi: 19,9 g  
di cui: acidi grassi saturi: 2,2 g  
Carboidrati: 3,4 g  
di cui zuccheri: 3,4 g  
Proteine: 1,8 g  
Sale: 1,20 g

Ultimo aggiornamento: 17.01.2020  
Data verifica: 05.03.2020

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: E01A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEDA TECNICA

**COD. 6081**

**FUNGHI E FUNGHI 1/1**

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: 4,50 - 4,80  
NaCl: 0,9 - 1,40 %

Ultimo aggiornamento: 17.01.2020  
Data verifica: 05.03.2020

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: E01A