



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



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6081	Rev 01 del 03/07
FUNGHI E FUNGHI 1/1	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