

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 1307

Rev 01 del
03/07

FIORDIPORCINO PER CONDIRE 1/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Funghi porcini affettati e preparati con crema, olio e piante aromatiche

IMPIEGO

Ideali per condire primi piatti di pasta, di gnocchi e per scaloppine

INGREDIENTI

Funghi Porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo) (70%), olio di semi di girasole (17%), acqua, sale, spezie e piante aromatiche, estratto di lievito, zucchero, farina di riso, aromi, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico. SENZA Glutine
SENZA Glutammato aggiunto

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone chiaro

Odore: di porcino e trifolatura

Sapore: di porcino, spezie e piante aromatiche

Consistenza: morbida alla masticazione

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

Ultimo aggiornamento: 17.04.2015
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 1307

Rev 01 del
03/07

FIORDIPORCINO PER CONDIRE 1/1

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 5,345 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 2-3 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

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 falda: 23,00 g
Peso film: 19,00 g

Ultimo aggiornamento: 17.04.2015
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 1307

FIORDIPORCINO PER CONDIRE 1/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

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: 8004980013076

ITF14: 08004980113073

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 750 kJ

Energia: 179 kcal

Grassi: 17,6 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,9 g

Carboidrati: 2,2 g

di cui zuccheri: 1,8 g

Proteine: 3,2 g

Sale: 1,06 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 17.04.2015

Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 1307 FIORDIPORCINO PER CONDIRE 1/1	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: 4,40 - 4,60

Ultimo aggiornamento: 17.04.2015
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: