



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6033 FRUTTI DI BOSCO X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Miscela di frutti di bosco interi e macinati

IMPIEGO

Ideale per preparare coppe ai frutti di bosco, per guarnire gelati e sorbetti, torte e dolci in genere. Ottimo per arricchire le proposte buffet della prima colazione

INGREDIENTI

Frutti di bosco (mirtilli interi e macinati (32,5%), ribes (29%), more (22%)), zucchero.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: morbida

Colore: tipico dei frutti presenti, eterogeneo, dal nero delle more al rosso del ribes

Sapore: dolce e tipico dei frutti di bosco

Odore: caratteristico dei frutti di bosco

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Ultimo aggiornamento: 18.02.2015
Data verifica: 25.06.2018

Approvato: RAQ



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6033 FRUTTI DI BOSCO X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

Al ricevimento i mirtilli congelati vengono cerniti, macinati e miscelati in bacinella di cottura allo zucchero per realizzare lo sciroppo.

Si procede quindi al riempimento delle scatole con i frutti di bosco interi e poi con lo sciroppo.

Dopo disaerazione e aggraffatura delle scatole, il prodotto viene sottoposto a trattamento termico, che garantisce la stabilità 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

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 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: 18.02.2015
Data verifica: 25.06.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6033

Rev 01 del
03/07

FRUTTI DI BOSCO X 6

Pagina 3 di
4

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

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: 8004980000335
ITF14: 08004980160336

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 399 kJ
Energia: 95 kcal
Grassi: 0,1 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 21,0 g
di cui zuccheri: 21,0 g
Proteine: 0,8 g
Sale: 0,00 g

Ultimo aggiornamento: 18.02.2015
Data verifica: 25.06.2018

Approvato: RAQ



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6033 FRUTTI DI BOSCO X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

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: 2,60 - 3,30

Residuo rifrattometrico(°Brix): 25,5 - 33,0

Ultimo aggiornamento: 18.02.2015
Data verifica: 25.06.2018

Approvato: RAQ