



## SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6033

Rev 01 del  
03/07

FRUTTI DI BOSCO X 6

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



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6033</b> <b>FRUTTI DI BOSCO X 6</b>	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



<b>SCHEDA TECNICA</b>	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