



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

SCHEMA TECNICA

COD. 6255

CASTAGNACHEF 1/1 X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Castagne dolci e mature, di qualità selezionata, private della buccia e governate allo sciroppo.

IMPIEGO

Indicato per preparare ripieni, per accompagnare secondi piatti, per realizzare dessert

INGREDIENTI

Castagne, acqua, destrosio, zucchero, antiossidante: acido L-ascorbico, correttore di acidità: acido lattico.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: tipica, soda

Colore: caratteristico delle castagne sbucciate

Sapore: caratteristico di castagne allo sciroppo

Odore: intenso di castagne allo sciroppo

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

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6255 CASTAGNACHEF 1/1 X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,900 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: No
Peso sgocciolato dichiarato: 0,670 kg
Numero pezzi per scatola: 65 - 110
Peso lordo confezione: 0,984 kg
Peso lordo collo: 5,943 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 5-8 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 imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6255

CASTAGNACHEF 1/1 X 6

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: 8004980002551
ITF14: 08004980162552

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 610 kJ
Energia: 146 kcal
Grassi: 0,8 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 31,5 g
di cui zuccheri: 20,1 g
Proteine: 1,5 g
Sale: 0,00 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010
Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6255

CASTAGNACHEF 1/1 X 6

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: 4,40 - 4,70

Residuo rifrattometrico(°Brix): 35.0 / 39.5

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010

Data verifica: 16.11.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: