



| | |
|--|---------------------|
| SCHEMA TECNICA | Mod POQ 02-24 |
| COD. 4736 | Rev 01 del 03/07 |
| 09788 DOGUSTO CREMA AI CARCIOFI 1/1 | Pagina 1 di 4 |

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Crema a base carciofi freschi, ottenuta da cuori di carciofi interi in parte macinati finemente ed in parte tagliati a pezzi, miscelati con olio ed ingredienti aromatizzanti.

IMPIEGO: Ideale per condire pasta e riso, per farcire, guarnire, per preparare arrosti.

INGREDIENTI: carciofi (75%), olio di semi di girasole (15%), acqua, sale, aglio (0,1%), pepe, aroma naturale, estratto di lievito, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Carciofi Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Consistenza: pezzi morbidi ben percepibili, non coriacei, uniti ad una parte cremosa e discretamente densa

Colore: verde chiaro

Odore: fragrante, di carciofo cotto, assenza di odori anomali

Sapore: intenso di carciofo, leggermente pepato, assenza di sapori anomali

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 |

Ultimo aggiornamento: 08.05.2024
Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



| | |
|--|---------------------|
| SCHEMA TECNICA | Mod POQ 02-24 |
| COD. 4736 | Rev 01 del 03/07 |
| 09788 DOGUSTO CREMA AI CARCIOFI 1/1 | Pagina 2 di 4 |

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
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 5,343 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 7-8 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: 08.05.2024
Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4736

Rev 01 del
03/07

09788 DOGUSTO CREMA AI CARCIOFI 1/1

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: 8018880015245
ITF14: 48018880015243

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 886 kJ
Energia: 212 kcal
Grassi: 15,7 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,8 g
Carboidrati: 7,1 g
di cui zuccheri: 5,4 g
Proteine: 7,7 g
Sale: 1,40 g
Fibra: 6,0 g

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: Si
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 08.05.2024
Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



| | |
|--|---------------------|
| SCHEDA TECNICA | Mod POQ 02-24 |
| COD. 4736 | Rev 01 del 03/07 |
| 09788 DOGUSTO CREMA AI CARCIOFI 1/1 | Pagina 4 di 4 |

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,30 - 4,70

NaCl: 0,9 - 1,8 ‰

Ultimo aggiornamento: 08.05.2024

Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ

Codice ristampa: