



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

## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 4350**

Rev 01 del  
03/07

**POLPA FINE BB (2x5kg) CARTERING.**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Polpa di pomodoro fine con un'alta cremosità, preparata con selezionate varietà di pomodoro utilizzando frutti maturi e sani; presenta un basso contenuto di bucce, di semi e di parti fibrose. Preparata utilizzando esclusivamente pomodoro coltivato secondo le disposizioni del Disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia Romagna, per il quale il prodotto si può fregiare dei marchi QC "Qualità controllata" e "100% Pomodoro Italiano".

### IMPIEGO

Ideale per preparare sughi e salse e in particolare pizze

### INGREDIENTI

Polpa di pomodoro.

ORIGINE MATERIA PRIMA: POMODORO ITALIANO

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso, caratteristico del pomodoro

Odore: caratteristico del pomodoro

Sapore: tipico, dolce di pomodoro, senza retrogusti

Consistenza: cremosa

### 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: 02.10.2020  
Data verifica: 02.10.2020

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: E09A



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

## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 4350**

Rev 01 del  
03/07

**POLPA FINE BB (2x5kg) CARTERING.**

Pagina 2 di  
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE s.p.a.  
VIA TRAVERSANTE, 58 - RAVADESE (PARMA) - ITALIA

### DATI PRODOTTO

Confezione: bag in box 5 kg  
Peso netto: 10,000 kg  
Formato di vendita: 2 sacchi  
Peso lordo confezione: 10,042 kg  
Peso lordo collo: 20,434 kg

### 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 2-3 gg  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato  
Lunghezza: 390,0 mm  
Larghezza: 350,0 mm  
Peso imballo: 41,75 g

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone  
Lunghezza imballo secondario: 335,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 262,0 mm  
Altezza imballo secondario: 165,0 mm  
Dimensione colli in mm: 335\*262\*165  
Peso imballo secondario: 350,00 g

Ultimo aggiornamento: 02.10.2020  
Data verifica: 02.10.2020

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: E09A



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

## SCHEMA TECNICA

**COD. 4350**

**POLPA FINE BB (2x5kg) CARTERING.**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 80

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 96

Container pallet 112X112

Colli per strato: 13

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 104

### CODICI EAN

EAN13: 8004980043509

ITF14: 08004980143506

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 139 kJ

Energia: 33 kcal

Grassi: 0,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 5,5 g

di cui zuccheri: 5,5 g

Proteine: 1,2 g

Sale: 0,03 g

### Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 02.10.2020

Data verifica: 02.10.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E09A



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

## SCHEMA TECNICA

**COD. 4350**

**POLPA FINE BB (2x5kg) CARTERING.**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,15 - 4,35

Residuo rifrattometrico(°Brix): 7,2 - 7,7

Consistenza Bostwick: 5,0 - 7,0 CM

Ultimo aggiornamento: 02.10.2020

Data verifica: 02.10.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E09A