



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4744	Rev 01 del 03/07
09796 DOGUSTO PORCINI FETTE TRIFOL. 1/1	Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Funghi porcini di qualità selezionate, tagliati a fette e cotti con olio ed ingredienti aromatizzanti.

IMPIEGO

Ideale per la preparazione di condimenti di primi piatti, contorni che prevedono i funghi e per la guarnizione di pizze.

INGREDIENTI

Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) (71%), olio di semi di girasole, aromi naturali, crema di funghi porcini (olio di semi di girasole, concentrato di funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) 30%, destrosio, sale, correttore di acidità: acido lattico, aromi naturali), prezzemolo, sale, aglio, pepe, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L- ascorbico.

SENZA Glutine

SENZA Glutammato aggiunto

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone caratteristico

Odore: di trifolatura

Sapore: di porcini con nota di prezzemolo e aglio

Consistenza: morbida alla masticazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 10 ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Lysteria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococcus aureus	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g

Ultimo aggiornamento: 08.05.2024

Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4744	Rev 01 del 03/07
09796 DOGUSTO PORCINI FETTE TRIFOL. 1/1	Pagina 2 di 4

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.
Via Traversante Ravadese, 58 - Parma, 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: 5,347 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 2-3 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: 08.05.2024
Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4744

Rev 01 del
03/07

09796 DOGUSTO PORCINI FETTE TRIFOL. 1/1

Pagina 3 di
4

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: 19,00 g

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: 8018880015320
ITF14: 48018880015328

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 906 kJ
Energia: 217 kcal
Grassi: 22,0 g
di cui: acidi grassi saturi: 2,4 g
Carboidrati: 0,8 g
di cui zuccheri: 0,7 g
Proteine: 2,8 g
Sale: 1,10 g

Ultimo aggiornamento: 08.05.2024
Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4744	Rev 01 del 03/07
09796 DoGUSTO PORCINI FETTE TRIFOL. 1/1	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: 4,45 - 4,65
NaCl: 0,9 - 1,30 %

Ultimo aggiornamento: 08.05.2024 Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ Codice ristampa:
