



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 788

Rev 01 del
03/07

GIARDINIERA TIPICA 3/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Contorno a base di verdure, selezionate per qualità e pezzatura media, preparate secondo una ricetta emiliana a base di olio, aceto, vino bianco e zucchero

IMPIEGO

Ideale come antipasto o contorno, per preparare piatti unici, accompagnare bolliti di carne, salumi e formaggi.

INGREDIENTI

Olio di semi di girasole (32%), peperoni (20%), cavolfiore (14%), carote (13%), SEDANO (6%), fagiolini (5%), cipolle (4%), olio di oliva (3%), aceto di vino, vino bianco, sale, aglio, peperoncino, zucchero, antiossidante: acido L-ascorbico, correttore di acidità: acido citrico.

Senza glutine.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: verdure ben croccanti

Colore: chiaro, intenso, caratteristico delle verdure non ossidate

Sapore: leggermente acetato, poco zuccherino, leggermente piccante

Odore: leggermente acetato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Ultimo aggiornamento: 14.04.2015

Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 788 GIARDINIERA TIPICA 3/1	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

Dopo accurato lavaggio le verdure vengono tagliate, miscelate insieme secondo il rapporto stabilito in ricetta e vengono scottate. Il prodotto così ottenuto viene dosato in scatole in banda stagnata e governato in olio. Dopo disareazione e aggraffatura, viene sottoposto trattamento termico che garantisce il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e assicura, contemporaneamente, le garanzie igienico-sanitarie.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,500 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole

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: 151,5 mm
Diametro: 155,0 mm
Peso imballo: 240,85 g

Ultimo aggiornamento: 14.04.2015
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 788

GIARDINIERA TIPICA 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 478,0 mm
Larghezza imballo secondario: 320,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 478*320*151,5
Peso falda: 56,00 g
Peso film: 40,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 5
Strati per pallet: 9
Colli per pallet: 45

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7
Strati per pallet: 9
Colli per pallet: 63

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980007884
ITF14: 08004980107881

Ultimo aggiornamento: 14.04.2015
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 788

GIARDINIERA TIPICA 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1479 kJ
Energia: 353 kcal
Grassi: 36,1 g
di cui: acidi grassi saturi: 4,2 g
Carboidrati: 5,7 g
di cui zuccheri: 5,7 g
Proteine: 1,7 g
Sale: 1,35 g
Fibra: 1,1 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Sedano: Presente

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,60 - 4,20
NaCl: 1,80 - 2,60 %

Ultimo aggiornamento: 14.04.2015
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ