



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



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 788</b> <b>GIARDINIERA TIPICA 3/1</b>	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