



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6288

Rev 01 del
03/07

POMODORI RUSTICI SEMI-DRIED 1/1 X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pomodori ben maturi, tagliati a spicchi e a pezzettoni, parzialmente essiccati ed insaporiti con olio e piante aromatiche

IMPIEGO

Ideali per arricchire di sapore e di colore insalate miste e spiedini; ottimi anche per condire gustosi primi piatti

INGREDIENTI

Pomodori (58%), olio di semi di girasole (33%), acqua, aceto di mele, sale, menta (0,05%), aglio, prezzemolo, peperoncino, correttore di acidità: acido citrico. **SENZA GLUTINE**

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

ORIGINE MATERIA PRIMA: Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: tipica, elastica

Colore: rosso vivo

Sapore: dolce, tipico del prodotto e delle piante aromatiche caratterizzanti, senza retrogusti

Odore: fragrante

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: 27.10.2014
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6288

Rev 01 del
03/07

POMODORI RUSTICI SEMI-DRIED 1/1 X 6

Pagina 2 di
4

PROCESSO DI LAVORAZIONE:

Il pomodoro fresco, dopo accurata cernita e taglio viene parzialmente asciugato.

Il prodotto così ottenuto viene dosato in scatola, aromatizzato con le erbe aromatiche e le spezie e governato in olio. Dopo disareazione e aggraffatura della scatola viene sottoposto a trattamento termico che consente il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche assicurandone, contemporaneamente, le garanzie igienico-sanitarie.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg

Peso netto: 0,780 kg

Capacità: 850 ml

Formato di vendita: 6 scatole

Disponibile in formato da 24: No

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 5-6 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: 27.10.2014

Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEDA TECNICA

COD. 6288

POMODORI RUSTICI SEMI-DRIED 1/1 X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
Larghezza imballo secondario: 208,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*208*119
Peso imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 15,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 132

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: 8004980002889
ITF14: 08004980162880

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1403 kJ
Energia: 335 kcal
Grassi: 32,9 g
di cui: acidi grassi saturi: 3,7 g
Carboidrati: 8,4 g
di cui zuccheri: 8,4 g
Proteine: 0,7 g
Sale: 1,10 g

Ultimo aggiornamento: 27.10.2014
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



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

SCHEDA TECNICA

COD. 6288

POMODORI RUSTICI SEMI-DRIED 1/1 X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

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: 3,80 - 4,20

NaCl: 0,50 - 1,30 ‰

Ultimo aggiornamento: 27.10.2014

Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ