



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4015

Rev 01 del
03/07

TUTTASPARAGI 1/2

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di asparagi di ottima qualità, provenienti dalle migliori zone di produzione italiane, composta da una crema vellutata e da punte di asparagi tagliati a pezzi, miscelati con olio ed ingredienti aromatizzanti.

IMPIEGO

Ideale per condire pasta e riso, per farcire, guarnire, per preparare zuppe, torte salate e ripieni.

INGREDIENTI

Asparagi (88%min), olio di semi di girasole (6% min), farina di riso, sale, zucchero, aglio, pepe, estratto di lievito, aromi.

Possibili tracce di PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, OVOPRODOTTI, LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: cremosa, con pezzi morbidi
Colore: verde brillante, chiaro
Sapore: caratteristico e intenso di asparago
Odore: di asparago, senza odori anomali

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

Ultimo aggiornamento: 03.03.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



| | |
|---|---|
| SCHEMA TECNICA | Mod POQ 02-24 |
| COD. 4015 TUTTASPARAGI 1/2 | Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4 |

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Gli asparagi vengono sottoposti a taglio in modo da ottenere pezzi di circa 2 cm e lavati accuratamente.

Una parte di asparagi viene scottata e macinata in modo da ottenere una crema vellutata alla quale verranno mescolati, in bacinella di cottura, asparagi a pezzi ed ingredienti insaporenti.

Il prodotto così ottenuto viene dosato in scatole in banda stagnata, disareato e dopo aggraffatura, sottoposto a trattamento termico che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg

Peso netto: 0,400 kg

Capacità: 425 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 2-4 gg

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open

Altezza: 109,0 mm

Diametro: 73,0 mm

Peso imballo: 53,35 g

Ultimo aggiornamento: 03.03.2016

Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 4015

TUTTASPARAGI 1/2

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 158,0 mm
Altezza imballo secondario: 119,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*158*119
Peso imballo secondario: 190,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 23
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 276

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 32
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 512

CODICI EAN

EAN13: 8004980040157
ITF14: 08004980140154

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 466 kJ
Energia: 111 kcal
Grassi: 6,7 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,7 g
Carboidrati: 7,0 g
di cui zuccheri: 4,5 g
Proteine: 4,7 g
Sale: 1,10 g
Fibra: 1,9 g

Ultimo aggiornamento: 03.03.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



| | |
|---|---|
| SCHEMA TECNICA | Mod POQ 02-24 |
| COD. 4015 TUTTASPARAGI 1/2 | 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: 5,00 - 5,55

Consistenza Bostwick: 5,0 - 6,0 CM

Ultimo aggiornamento: 03.03.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ