

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6009

Rev 01 del
03/07

CHAMPIGNONS TRIFOLATI X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Funghi prataioli freschi, di prima qualità, accuratamente selezionati e aromatizzati con olio e aglio.

IMPIEGO

Ottimi come contorno, come secondo piatto, come condimento per pasta e riso e per preparare antipasti, piatti freddi, pizze...

INGREDIENTI

Funghi prataioli coltivati (Agaricus Bisporus) (73% min), olio di semi di girasole, sale, aglio (0.3% min), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, prezzemolo, pepe, correttore di acidità: acido citrico.

Può contenere tracce di SOLFITI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: soda e carnosa

Colore: marroncino chiaro

Odore: caratteristico di prodotto trifolato, con note di aglio e prezzemolo

Sapore: di classica trifolatura

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

Dopo lavaggio e cernita i funghi champignons vengono scottati e tagliati.

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6009 CHAMPIGNONS TRIFOLATI X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

Successivamente vengono miscelati con gli ingredienti insaporenti e si procede con il riempimento nelle scatole in banda stagnata. Dopo la disareazione e l'aggraffatura delle scatole il prodotto viene infine sottoposto a trattamento termico che garantisce la sua stabilità nel tempo a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.
Via Traversante Ravadese, 58 (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 5-8 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

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*118
Peso falda: 23,00 g
Peso film: 19,00 g

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6009

CHAMPIGNONS TRIFOLATI X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

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: 8004980000090
ITF14: 08004980160091

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 715 kJ
Energia: 171 kcal
Grassi: 17,2 g
di cui: acidi grassi saturi: 2,0 g
Carboidrati: 0,6 g
di cui zuccheri: 0,6 g
Proteine: 3,2 g
Sale: 1,30 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6009 CHAMPIGNONS TRIFOLATI X 6	Rev 01 del 03/07 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: 4,70 - 6,00
NaCl: 0,80 - 1,70 %

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ