



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6203

Rev 01 del
03/07

FAMIGLIOLE TRIFOLATE X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Fungo Famigliola gialla coltivata (Pholiota Nameko Mutabilis), di pezzatura piccola, selezionata, cotto con ingredienti aromatizzanti.

IMPIEGO

Ideali per guarnire pizze, come condimento per la pasta e come contorno.

INGREDIENTI

Funghi famigliola gialla coltivata (Pholiota Nameko) (70% min), olio di semi di girasole (25% min), funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo), prezzemolo (1% min), sale, aromi, aglio (0,1% min), pepe, estratto di lievito, antiossidante: acido L-ascorbico, correttore di acidità: acido citrico.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone

Odore: di fungo trifolato

Sapore: di fungo aromatizzato con prezzemolo e aglio

Consistenza: carnosa

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: 18.03.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6203 FAMIGLIOLE TRIFOLATE X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

Il fungo conservato in salamoia, dissalato e cernito viene miscelato in bacinella di cottura con gli altri ingredienti.

Il prodotto così ottenuto viene dosato a caldo in scatole in banda stagnata, disaereato 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 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: Si

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: 18.03.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6203

FAMIGLIOLE TRIFOLATE 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: 8004980002032
ITF14: 08004980162033

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

COD. 6203

FAMIGLIOLE TRIFOLATE X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1060 kJ
Energia: 253 kcal
Grassi: 26,2 g
di cui: acidi grassi saturi: 2,9 g
Carboidrati: 0,7 g
di cui zuccheri: 0,7 g
Proteine: 2,8 g
Sale: 1,20 g
Fibra: 1,8 g

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: 4,40 - 4,65
NaCl: 1,10 - 1,35 %

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ