



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 456

Rev 01 del
03/07

MAIS DOLCE 12 x 1/2

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mais al naturale, sottovuoto

IMPIEGO

Ottimo, in abbinamento a verdure di stagione, per realizzare appetitose insalate; ideale per arricchire piatti freddi (insalate di pasta o riso, insalata russa,...), antipasti di pesce, zuppe

INGREDIENTI

Mais dolce, acqua, sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: soda

Colore: giallo tipico

Sapore: delicato di mais, dolce

Odore: tipico del mais

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

Il mais viene sottoposto a lavaggio, taglio e successiva cernita. Il prodotto viene dosato in scatole in banda stagnata che dopo aggraffatura vengono sottoposte a sterilizzazione opportuna che

Ultimo aggiornamento: 02.05.2016
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 456	Rev 01 del 03/07
MAIS DOLCE 12 x 1/2	Pagina 2 di 4

garantisce il mantenimento delle sue 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 1/2 kg
Peso netto: 0,326 kg
Capacità: 425 ml
Formato di vendita: 12 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 0,285 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 48 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 in banda stagnata E3/1
Altezza: 85,8 mm
Diametro: 80,0 mm
Peso imballo: 55,30 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 345,0 mm
Larghezza imballo secondario: 255,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 345*255*90
Peso falda: 40,00 g

Ultimo aggiornamento: 02.05.2016
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 456

MAIS DOLCE 12 x 1/2

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 9
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 15
Colli per pallet: 180

Container pallet 112X112

Colli per strato: 13
Strati per pallet: 18
Colli per pallet: 234

CODICI EAN

EAN13: 8004980004562
ITF14: 08004980104569

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 459 kJ
Energia: 109 kcal
Grassi: 1,3 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,6 g
Carboidrati: 19,5 g
di cui zuccheri: 4,3 g
Proteine: 3,4 g
Sale: 0,52 g
Fibra: 3,3 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 02.05.2016
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEDA TECNICA

COD. 456

MAIS DOLCE 12 x 1/2

Mod POQ 02-24

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: 5,85 - 6,75

Ultimo aggiornamento: 02.05.2016

Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ