



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6014

Rev 01 del
03/07

SUGO ALLA PIZZAIOLA 1/1 X6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Sugo pronto all'uso, preparato con polpa di pomodoro, olive Riviera denocciolate, capperi di piccolo calibro, peperoncino e pepe nero.

IMPIEGO

È indicato per condire pasta, riso, carne, pesce, pizze, omelette. Ottimo per farcire pizze e bruschette.

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro (58%), olive di Riviera, acqua, capperi, triplo concentrato di pomodoro, olio di oliva, fibra alimentare, zucchero, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,007%), ACCIUGHE, amido modificato di mais, aglio, pepe, peperoncino, origano di Pantelleria.

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

ORIGINE MATERIA PRIMA

Pomodoro 100% italiano. Origano di Pantelleria (Sicilia, Italia). Olive di Riviera (Liguria, Italia).

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: discreta densità del condimento con visibile presenza del pomodoro a pezzi e ricca presenza di olive, buona presenza di capperi

Colore: rosso vivo

Odore: fresco, intenso di origano e pomodoro cotto

Sapore: fresco, intenso di origano e pomodoro cotto ed olive

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

Ultimo aggiornamento: 20.02.2018

Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



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

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6014

Rev 01 del
03/07

SUGO ALLA PIZZAIOLA 1/1 X6

Pagina 2 di
4

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS
BATTERI LATTICI
LIEVITI
MUFFE

ASSENTE
ASSENTI
ASSENTI
ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

La polpa di pomodoro viene miscelata in bacinella di cottura con gli ingredienti selezionati della ricetta.

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 spa

Via Traversante, 58 - Ravadese (PR) - 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: 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 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

Ultimo aggiornamento: 20.02.2018
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6014

SUGO ALLA PIZZAIOLA 1/1 X6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

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*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: 8004980000144
ITF14: 08004980160145

Ultimo aggiornamento: 20.02.2018
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6014

SUGO ALLA PIZZAIOLA 1/1 X6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 368 kJ
Energia: 89 kcal
Grassi: 6,3 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,5 g
Carboidrati: 5,5 g
di cui zuccheri: 4,3 g
Proteine: 1,4 g
Sale: 1,40 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Pesce: Presente

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,0 - 4,2
NaCl: 1,4

Ultimo aggiornamento: 20.02.2018
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ