



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6253

Rev 01 del
03/07

CipollineConAcetoBalsamicoDiModenaIGPx6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cipolline borettane di prima qualità lavorate in agrodolce e arricchite con Aceto Balsamico di Modena IGP

IMPIEGO

Sono ideali come antipasto e ottime per accompagnare piatti di carne (brasati, arrostiti, lessi)

INGREDIENTI

Cipolline (71%), acqua, zucchero, Aceto Balsamico di Modena IGP (aceto di vino, mosto d'uva, colorante: caramello) (4%), olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, correttore di acidità: acido citrico.

Possibili tracce di PESCE, OVOPRODOTTI, LATTE e derivati, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: soda e croccante

Colore: cipolle con striature di color nocciola chiaro e marrone chiaro, lucente

Odore: caratteristico di agrodolce

Sapore: cipolla dolce con retrogusto di aceto balsamico

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: 20.10.2014
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6253

Rev 01 del
03/07

CipollineConAcetoBalsamicoDiModenaIGPx6

Pagina 2 di
4

Dopo toelettatura, lavaggio e calibrazione le cipolline vengono scottate.

Si procede al riempimento delle scatole in banda stagnata e alla colmataura delle stesse con il liquido di governo.

Dopo disareazione e aggraffatura delle scatole il prodotto finito viene sottoposto a trattamento termico che garantisce il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche e assicura, contemporaneamente, le garanzie igienico-sanitarie.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg

Peso netto: 0,840 kg

Capacità: 850 ml

Formato di vendita: 6 scatole

Disponibile in formato da 24: Si

Numero pezzi per scatola: 36 - 52

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: 20.10.2014

Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

**SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

COD. 6253

CipollineConAcetoBalsamicoDiModenaIGPx6

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: 8004980002537
ITF14: 08004980162538

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 595 kJ
Energia: 142 kcal
Grassi: 2,7 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,3 g
Carboidrati: 26,1 g
di cui zuccheri: 25,3 g
Proteine: 2,9 g
Sale: 1,70 g

Ultimo aggiornamento: 20.10.2014
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEDA TECNICA

COD. 6253

CipollineConAcetoBalsamicoDiModenaIGPx6

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: Si

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,55 - 3,85

Ultimo aggiornamento: 20.10.2014

Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ