



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 16

Rev 01 del
03/07

POLPACHEF 3 KG .

Pagina 1 di
4

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Polpa di pomodoro

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato con selezionate varietà di pomodoro utilizzando frutti maturi e sani. Si tratta di un estruso di pomodoro cremoso, con basso contenuto di semi e di bucce. La polpa è preparata utilizzando esclusivamente pomodoro coltivato secondo le le regole del Disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia-Romagna, per il quale il prodotto si può fregiare dei marchi QC "Qualità Controllata" e "100% pomodoro Italiano".

IMPIEGO

Ideale per preparare pizze, bruschette, sughi, salse, condimenti.

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro

ORIGINE MATERIA PRIMA: POMODORO ITALIANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso, caratteristico del pomodoro

Odore: caratteristico

Sapore: tipico di pomodoro, senza retrogusti

Consistenza: cremosa

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
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

OGM

Ultimo aggiornamento: 27.02.2017
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 16 POLPACHEF 3 KG .	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il pomodoro fresco, accuratamente cernito, lavato, scottato e privato della quasi totalità dei semi e delle bucce, viene sottoposto ad operazione di polpatura.

Dopo trattamento termico stabilizzante, la polpa viene dosata calda (hot filling) in scatole in banda stagnata, che, aggraffate e soggette a sosta termica, vengono infine raffreddate.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg

Peso netto: 2,500 kg

Capacità: 2650 ml

Formato di vendita: 6 scatole

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

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani

Altezza: 151,5 mm

Diametro: 155,0 mm

Peso imballo: 240,85 g

Ultimo aggiornamento: 27.02.2017

Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 16

POLPACHEF 3 KG .

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 475,0 mm
Larghezza imballo secondario: 315,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 475*315*152
Peso imballo secondario: 60,00 g
Peso film: 40,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 5
Strati per pallet: 9
Colli per pallet: 45

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7
Strati per pallet: 9
Colli per pallet: 63

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980000168
ITF14: 08004980100165

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 125 kJ
Energia: 30 kcal
Grassi: 0,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 4,7 g
di cui zuccheri: 4,7 g
Proteine: 1,2 g
Sale: 0,03 g

Ultimo aggiornamento: 27.02.2017
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 16

POLPACHEF 3 KG .

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

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: 4,15 - 4,35

Residuo rifrattometrico(°Brix): 5,50 - 7

Consistenza Bostwick: 4,0 - 6,0 CM

Ultimo aggiornamento: 27.02.2017

Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ