



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6486

Rev 01 del
03/07

SALSA con PISTACCHIO VERDE di BRONTE DOP 1/2X6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Salsa a base di pistacchio verde proveniente dalla zona tipica di Sicilia, macinato e preparato in modo da mantenere intenso aroma e colore brillante.

IMPIEGO

Ideale per condire primi piatti, per salsare antipasti e contorni. Ottima per realizzare fantasiosi dressing, dessert e piatti creativi.

INGREDIENTI

PISTACCHIO verde di Bronte DOP (57%), olio di semi di girasole, Parmigiano Reggiano (LATTE), sale, destrosio.

Può contenere tracce di SEDANO.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Bronte (Sicilia)

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto-Colore: cremoso con granulometria fine, dal colore verde vivo e intenso

Odore: di pistacchio

Sapore: ricco e pieno di pistacchio

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	<100000	UFC/G
COLIFORMI TOTALI	<10	UFC/G
BATTERI LATTICI	<10000	UFC/G
LIEVITI E MUFFE	<1000	UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<10	UFC/G
E.COLI	ASSENTI	
BACILLUS CEREUS	ASSENTE	
S.AUREUS	<100	UFC/G
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE	
SALMONELLA	ASSENTE	
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE	

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 25.01.2018
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



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

SCHEMA TECNICA

COD. 6486

SALSA con PISTACCHIO VERDE di BRONTE DOP 1/2X6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 2 di
4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

La materia prima sgusciata, pelata e refrigerata viene direttamente macinata con gli ingredienti nel cutter/fusore, si passa poi al riempimento delle scatole in banda stagnata e successiva aggraffatura.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg
Peso netto: 0,400 kg
Capacità: 425 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: No

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 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: temperat. controllata (12°-18°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open
Altezza: 109,0 mm
Diametro: 73,0 mm
Peso imballo: 53,35 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 158,0 mm
Altezza imballo secondario: 124,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*158*124
Peso imballo secondario: 90,00 g

Ultimo aggiornamento: 25.01.2018
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6486

SALSA con PISTACCHIO VERDE di BRONTE DOP 1/2X6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 23

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 276

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 32

Strati per pallet: 16

Colli per pallet: 512

CODICI EAN

EAN13: 8004980064863

ITF14: 08004980164860

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 2879 kJ

Energia: 688 kcal

Grassi: 62,8 g

di cui: acidi grassi saturi: 11,0 g

Carboidrati: 18,6 g

di cui zuccheri: 3,3 g

Proteine: 11,3 g

Sale: 1,82 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Frutta con guscio: Presente

Latte e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 25.01.2018

Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



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

SCHEMA TECNICA

COD. 6486

SALSA con PISTACCHIO VERDE di BRONTE DOP 1/2X6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

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: 5,0 - 6,0

NaCl: 1,5 - 2,5

Ultimo aggiornamento: 25.01.2018

Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ