



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6001

Rev 01 del
03/07

SUGO AL POMODORO 1/1 X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Sugo pronto all'uso, preparato con polpa di pomodori maturi, cipolla e basilico fresco.

IMPIEGO

È indicato per condire primi piatti a base di pasta e di riso, per pasta ripiena, per elaborare contorni e piatti della tradizione Mediterranea.

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro (79%), acqua, triplo concentrato di pomodoro (6%), olio di semi di girasole, cipolla, zucchero, sale, basilico (0.2%).
SENZA GLUTINE

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

ORIGINE MATERIA PRIMA: pomodoro Italia

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivo, tipico della materia prima

Odore: intenso di pomodoro cotto e basilico

Sapore: intenso e fresco pomodoro ricettato con cipolla e basilico, senza retrogusti

Consistenza: buona densità, con leggera presenza di olio superficiale

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/25 g
SALMONELLA	ASSENTE/25 g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI

Ultimo aggiornamento: 07.08.2017

Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6001 SUGO AL POMODORO 1/1 X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

MUFFE

ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il pomodoro fresco viene scottato dopo accurata cernita, in cui vengono eliminati i frutti interessati da attacchi parassitari o non maturi. Segue quindi la fase di triturazione, previa separazione delle pelli e della maggior parte dei semi, e la miscelazione con l'olio di semi, la cipolla ed il basilico freschi.

Il prodotto, dosato in scatole in banda stagnata, disareato e aggraffatura, viene sottoposto a trattamento termico che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) 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: Si

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: 07.08.2017
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6001

SUGO AL POMODORO 1/1 X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD

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: 8004980000014
ITF14: 08004980160015

Ultimo aggiornamento: 07.08.2017
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



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

SCHEMA TECNICA

COD. 6001

SUGO AL POMODORO 1/1 X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 271 kJ
Energia: 65 kcal
Grassi: 3,6 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,0 g
Carboidrati: 6,2 g
di cui zuccheri: 1,1 g
Proteine: 1,4 g
Sale: 1,00 g

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: 3,95 - 4,35
Residuo rifrattometrico(°Brix): 8,5 - 11,0

Ultimo aggiornamento: 07.08.2017
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ