



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

COD. 294

CHAMPIGNON TRIFOLATI PER PIZZA 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Funghi prataioli freschi di buona qualità, accuratamente lavorati e aromatizzati con olio, prezzemolo e sale.

IMPIEGO

Ideali per guarnire pizze, bruschette, panini, ottimi anche per condire pasta e riso e come contorno.

INGREDIENTI

Funghi prataioli coltivati (Agaricus Bisporus) (62%), olio di semi di girasole (32%), prezzemolo (0,8%), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, sale, aglio (0,2%) pepe bianco, cipolla, alloro, correttore di acidità: acido citrico.

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone scuro, con lamelle del fungo nere

Odore: caratteristico di prodotto trifolato, con note di aglio e prezzemolo

Sapore: di classica trifolatura

Consistenza: soda e elastica

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

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 294

CHAMPIGNON TRIFOLATI PER PIZZA 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 2 di
4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Dopo lavaggio e cernita i funghi champignons vengono scottati e tagliati.

Successivamente vengono miscelati in bacinella di cottura con gli ingredienti insaporenti.

Si procede quindi al riempimento, alla disareazione e all'aggraffatura delle scatole in banda stagnata.

Il prodotto viene infine sottoposto a trattamento termico che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE s.p.a.

VIA TRAVERSANTE, 58 - RAVADESE (PARMA) - ITALIA

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg

Peso netto: 2,400 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 5-6 gg

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD

Altezza: 151,5 mm

Diametro: 155,0 mm

Peso imballo: 240,85 g

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016

Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 294

CHAMPIGNON TRIFOLATI PER PIZZA 3/1

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: 8004980002940
ITF14: 08004980102947

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1343 kJ
Energia: 321 kcal
Grassi: 32,6 g
di cui: acidi grassi saturi: 3,6 g
Carboidrati: 3,0 g
di cui zuccheri: 1,5 g
Proteine: 3,8 g
Sale: 1,50 g

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 294

Rev 01 del
03/07

CHAMPIGNON TRIFOLATI PER PIZZA 3/1

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: 4,70 - 5,80

NaCl: 0,70 - 1,80 %

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ