



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

## SCHEMA TECNICA

**COD. 366**

**CARCIOFIDEA FETTINE IN OLIO 3/1**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Carciofi toelettati, privati del gambo e delle foglie più esterne fino ad ottenere cuori di carciofo, tagliati a fette e governati in olio.

### IMPIEGO

Ideali per guarnire pizze, piatti freddi, insalate miste, bruschette.

### INGREDIENTI

Carciofi (56%), olio di semi di girasole (43%), sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.

**ORIGINE MATERIA PRIMA: ITALIA**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde-grigio chiaro tendente al giallognolo

Odore: di carciofo cotto

Sapore: di carciofo

Consistenza: soda al taglio e morbida alla masticazione

### 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: 11.03.2015  
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 366**

**CARCIOFIDEA FETTINE IN OLIO 3/1**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 2 di  
4

### PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il carciofo fresco, scottato, toelettato e sottoposto al taglio, viene, dopo ulteriore cernita, dosato in scatole in banda stagnata. Le scatole, colmate con il liquido di governo caldo, vengono disareate, aggraffate e soggette a trattamento termico che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

### GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (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 bpani  
Altezza: 151,5 mm  
Diametro: 155,0 mm  
Peso imballo: 240,85 g

Ultimo aggiornamento: 11.03.2015  
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



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

## SCHEMA TECNICA

**COD. 366**

**CARCIOFIDEA FETTINE IN OLIO 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\*150  
Peso falda: 56,00 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: 9  
Colli per pallet: 72

### CODICI EAN

EAN13: 8004980003664  
ITF14: 08004980103661

Ultimo aggiornamento: 11.03.2015  
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



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

## SCHEMA TECNICA

**COD. 366**

**CARCIOFIDEA FETTINE IN OLIO 3/1**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1890 kJ  
Energia: 452 kcal  
Grassi: 44,4 g  
di cui: acidi grassi saturi: 4,9 g  
Carboidrati: 5,2 g  
di cui zuccheri: 4,0 g  
Proteine: 5,7 g  
Sale: 1,25 g  
Fibra: 4,4 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: 3,90 - 4,35

Ultimo aggiornamento: 11.03.2015  
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ