

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 7055

Rev 01 del
03/07

CREMOSA AL TARTUFO VV

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di porcini e champignons italiani freschi, macinati finemente, arricchita con Tartufo nero.

IMPIEGO

E' ideale la farcitura di tramezzini, piadine e panini.

INGREDIENTI

Funghi Champignon (*Agaricus Bisporus*) freschi 75%, olio di semi di girasole, acqua, farina di riso, funghi porcini (*Boletus edulis*) in polvere, tartufo (*Tuber aestivum*) 1%, sale, estratto di lievito, zucchero, aglio, pepe, aroma.

SENZA GLUTINE

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche sedano, frutta a guscio, soia, latte e derivati, pesce, molluschi.

CARATTERISTICA DELLA MATERIA PRIMA: Champignons italiani lavorati dal fresco e porcini secchi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone scuro

Odore: caratteristico di funghi e tartufo

Sapore: intenso di tartufo e funghi

Consistenza: cremosa e spalmabile

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
<i>Lysteria Monocytogenes</i>	< 1 ufc/g
<i>Stafilococcus Aureus</i>	< 1 ufc/g
<i>Bacillus Cereus</i>	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 10.11.2017
Data verifica: 23.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 7055 CREMOSA AL TARTUFO VV	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Gli champignons freschi vengono toelettati e lavati, quindi scottati e macinati finemente con i porcini secchi e il tartufo, vengono miscelati in bacinella di cottura con gli altri ingredienti insaporenti.

Il prodotto così ottenuto viene dosato in vasi e sottoposto a trattamento termico che garantisce la sua stabilità nel tempo a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: vaso
Peso netto: 0,380 kg
Capacità: 446 ml
Formato di vendita: 6 vasi

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: vaso vetro
Altezza: 93,0 mm
Diametro: 88,0 mm
Peso imballo: 220,00 g

Ultimo aggiornamento: 10.11.2017
Data verifica: 23.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 7055

CREMOSA AL TARTUFO VV

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 177,0 mm
Larghezza imballo secondario: 265,0 mm
Altezza imballo secondario: 95,0 mm
Dimensione colli in mm: 177X265X95
Peso falda: 100,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 18
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 180

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 22
Strati per pallet: 14
Colli per pallet: 308

Container pallet 112X112

Colli per strato: 24
Strati per pallet: 18
Colli per pallet: 432

CODICI EAN

EAN13: 8004980070550
ITF14: 08004980170557

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 554 kJ
Energia: 133 kcal
Grassi: 10,0 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,1 g
Carboidrati: 6,0 g
di cui zuccheri: 3,0 g
Proteine: 4,1 g
Sale: 1,50 g

Ultimo aggiornamento: 10.11.2017
Data verifica: 23.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 7055 CREMOSA AL TARTUFO VV	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

Ultimo aggiornamento: 10.11.2017
Data verifica: 23.04.2018

Approvato: RAQ