



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 257 MAIONESE CHEF KG.1	Rev 01 del 03/07 Pagina 1 di 4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: salsa maionese, dal sapore delicato, struttura leggera e colore chiaro.

IMPIEGO: Ideale per la farcitura di tartine, tramezzini, focacce e panini.

INGREDIENTI: olio di semi di girasole (70%), UOVA fresche pastorizzate di cat.A (10%), acqua, aceto di vino, sale, zucchero, amido modificato, aroma, addensante: farina di guar, conservante: acido sorbico. SENZA GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo chiaro
Odore: tipico di maionese
Sapore: caratteristico, delicato
Consistenza: morbida, cremosa, compatta

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale	< 50000 ufc/g
Batteri lattici	< 50000 ufc/g
Lieviti	< 500 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Salmonella	assente in 25 g
Lysteria Monocytogenes	< 100 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 10 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Coliformi Totali	< 100 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Uovo fresco pastorizzato più olio, aceto, ed ingredienti insaporenti vengono miscelati e dopo passaggio ad omogenizzatore si ha la formazione dell'emulsione.

L'emulsione viene poi dosata in vasetti in vetro e confezionata.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Ultimo aggiornamento: 11.03.2015
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 257 MAIONESE CHEF KG.1	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: vaso 1020 ml
Peso netto: 1,000 kg
Capacità: 1020 ml
Formato di vendita: 6 vasi

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 10 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: temperat. controllata(12°-18°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: vaso vetro con capsula metall.
Altezza: 160,0 mm
Diametro: 97,5 mm
Peso imballo: 465,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 325,0 mm
Larghezza imballo secondario: 220,0 mm
Altezza imballo secondario: 170,0 mm
Dimensione colli in mm: 325*220*170
Peso imballo secondario: 176,00 g

Ultimo aggiornamento: 11.03.2015
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 257

MAIONESE CHEF KG.1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 11
Strati per pallet: 7
Colli per pallet: 77

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 15
Strati per pallet: 7
Colli per pallet: 105

Container pallet 112X112

Colli per strato: 15
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 150

CODICI EAN

EAN13: 8004980002575

ITF14: 08004980102572

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 2646 kJ
Energia: 643 kcal
Grassi: 70,0 g
di cui: acidi grassi saturi: 8,3 g
Carboidrati: 2,1 g
di cui zuccheri: 0,3 g
Proteine: 1,2 g
Sale: 1,00 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Uova e sottoprodotti: Presente

Ultimo aggiornamento: 11.03.2015
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 257 MAIONESE CHEF KG.1	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: Si
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,50 - 3,90

Ultimo aggiornamento: 11.03.2015
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ