



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

## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6091**

Rev 01 del  
03/07

**RAGU' DI CINGHIALE X6**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato con selezionata carne di cinghiale, tenera e saporita, seguendo un'attenta ed appropriata ricetta.

### IMPIEGO

È indicato per condire pasta e polenta pasticciata. Ottima base per crostini di selvaggina.

### INGREDIENTI

Carne di cinghiale (35%), polpa di pomodoro, vino rosso (**SOLFITI**), olio di semi di girasole, cipolla, farina di riso, **SEDANO**, carota, aroma, sale, zucchero, aglio, pepe, rosmarino, timo, salvia.

Possibili tracce LATTE e derivati, FRUTTA A GUSCIO.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso arancio, tipico del pomodoro ricetta con carne

Odore: caratterizzato dalle erbe e piante aromatiche presenti in ricetta

Sapore: caratteristico del pomodoro cotto ricetta con carne di cinghiale e caratterizzato da erbe, verdure e piante aromatiche

Consistenza: tenera per la carne

### 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: 16.02.2015  
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



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

## SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6091**

Rev 01 del  
03/07

**RAGU' DI CINGHIALE X6**

Pagina 2 di  
4

### PROCESSO DI LAVORAZIONE

La carne di cinghiale viene tagliata fino al raggiungimento della granulometria prefissata, viene miscelata in bacinelle di cottura con gli ingredienti insaporenti e le verdure fresche.

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

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

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) 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: No

### 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: scatola bpani

Altezza: 118,0 mm

Diametro: 99,0 mm

Peso imballo: 83,76 g

Ultimo aggiornamento: 16.02.2015

Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



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

## SCHEMA TECNICA

**COD. 6091**

**RAGU' DI CINGHIALE X6**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### 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: 8004980000915  
ITF14: 08004980160916

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 460 kJ  
Energia: 110 kcal  
Grassi: 5,6 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,8 g  
Carboidrati: 4,8 g  
di cui zuccheri: 2,2 g  
Proteine: 8,4 g  
Sale: 1,30 g

Ultimo aggiornamento: 16.02.2015  
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



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

## SCHEDA TECNICA

**COD. 6091**

**RAGU' DI CINGHIALE X6**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: No

Sedano: Presente

Biossido di Zolfo SO<sub>2</sub>>10 mg/kg: Presente

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: Si

Contiene carne suina: Si

### **DATI CHIMICO-FISICI**

PH: 4,90 - 5,35

Ultimo aggiornamento: 16.02.2015

Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ