



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6252**

Rev 01 del  
03/07

**CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema di zucca preparata con zucche fresche provenienti dalle migliori zone di produzione italiane; è una crema dalla struttura densa e vellutata.

### IMPIEGO

Indicata per condire pasta, riso, gnocchi, per preparare ripieni (ravioli, tortelli), per realizzare zuppe, vellutate e come ingrediente per dolci e prodotti da forno.

### INGREDIENTI

Zucca (84%), burro (LATTE), fibra vegetale (di cicoria radice), zucchero, sale, pepe.

Possibili tracce di SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** Crema di zucca Mantova (Italia)

**PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo-arancio uniforme

Odore: di zucca

Sapore: di zucca, fresco, senza retrogusti

Consistenza: cremosa e omogenea

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
BACILLI MESOFILI	ASSENTI
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020  
Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: E07A



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6252</b> <b>CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6</b>	Rev 01 del 03/07  Pagina 2 di 4

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

**DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,830 kg  
Capacità: 850 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Disponibile in formato da 24: Si  
Peso lordo confezione: 0,914 kg  
Peso lordo collo: 5,523 kg

**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 7-8 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

**CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: falda  
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm  
Altezza imballo secondario: 2,0 mm  
Dimensione colli in mm: 310\*205\*119  
Peso imballo secondario: 25,00 g  
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020  
Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: E07A



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

## SCHEMA TECNICA

**COD. 6252**

**CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12  
Strati per pallet: 12  
Colli per pallet: 144

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: 8004980002520  
ITF14: 08004980162521

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 476 kJ  
Energia: 114 kcal  
Grassi: 5,4 g  
di cui: acidi grassi saturi: 3,4 g  
Carboidrati: 14,7 g  
di cui zuccheri: 8,1 g  
Proteine: 1,0 g  
Sale: 0,13 g  
Fibra: 1,2 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: No  
Latte e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020  
Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: E07A



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

## SCHEMA TECNICA

**COD. 6252**

**CREMA DI ZUCCA 1/1 X 6**

Mod POQ 02-24

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: No

Contiene carne suina: No

### **DATI CHIMICO-FISICI**

PH: 5,30 - 5,70

Consistenza Bostwick: 0,5 - 1,0 CM

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020

Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E07A