



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 294

Rev 01 del
03/07

CHAMPIGNON TRIFOLATI PER PIZZA 3/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Funghi prataioli freschi di buona qualità, accuratamente lavorati e aromatizzati con olio, prezzemolo e sale.

IMPIEGO

Ideali per guarnire pizze, bruschette, panini, ottimi anche per condire pasta e riso e come contorno.

INGREDIENTI

Funghi prataioli coltivati (Agaricus Bisporus) (62%), olio di semi di girasole (32%), prezzemolo (0,8%), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, sale, aglio (0,2%) pepe bianco, cipolla, alloro, correttore di acidità: acido citrico.

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone scuro, con lamelle del fungo nere

Odore: caratteristico di prodotto trifolato, con note di aglio e prezzemolo

Sapore: di classica trifolatura

Consistenza: soda e elastica

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

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE s.p.a.

VIA TRAVERSANTE, 58 - RAVADESE (PARMA) - ITALIA

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019
Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: P02A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 294

CHAMPIGNON TRIFOLATI PER PIZZA 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,400 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 2,641 kg
Peso lordo collo: 15,941 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 5-6 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD
Altezza: 151,5 mm
Diametro: 155,0 mm
Peso imballo: 240,85 g

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*152
Peso falda: 56,00 g
Peso film: 40,00 g

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019
Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: P02A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 294

CHAMPIGNON TRIFOLATI PER PIZZA 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

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: 13

Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980002940

ITF14: 08004980102947

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1343 kJ

Energia: 321 kcal

Grassi: 32,6 g

di cui: acidi grassi saturi: 3,6 g

Carboidrati: 3,0 g

di cui zuccheri: 1,5 g

Proteine: 3,8 g

Sale: 1,50 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019

Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: P02A



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

SCHEMA TECNICA

COD. 294

CHAMPIGNON TRIFOLATI PER PIZZA 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

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: 4,70 - 5,80
NaCl: 0,70 - 1,80 %

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019
Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: P02A