



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

SCHEMA TECNICA

COD. 6053

TUTTASPARAGI 1/1 x 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di asparagi di ottima qualità, provenienti dalle migliori zone di produzione italiane, composta da una crema vellutata e da punte di asparagi tagliati a pezzi, miscelati con olio ed ingredienti aromatizzanti.

IMPIEGO

Ideale per condire pasta e riso, per farcire, guarnire, per preparare zuppe, torte salate e ripieni.

INGREDIENTI

Asparagi (88%), olio di semi di girasole (6%), farina di riso, sale, zucchero, aglio, pepe, estratto di lievito, aroma naturale.

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: cremosa, con pezzi morbidi
Colore: verde brillante, chiaro
Sapore: caratteristico e intenso di asparago
Odore: di asparago, senza odori anomali

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 09.10.2014
Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6053 TUTTASPARAGI 1/1 x 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversente, 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: Si
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 5,343 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 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

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: 09.10.2014
Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6053

TUTTASPARAGI 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: 8004980000533
ITF14: 08004980160534

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 466 kJ
Energia: 111 kcal
Grassi: 6,7 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,7 g
Carboidrati: 7,0 g
di cui zuccheri: 4,5 g
Proteine: 4,7 g
Sale: 1,10 g
Fibra: 1,9 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 09.10.2014
Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6053

TUTTASPARAGI 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: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,00 - 5,55

Consistenza Bostwick: 5,0 - 6,0 CM

Ultimo aggiornamento: 09.10.2014

Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: