



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 36

Rev 01 del
03/07

DOPPIO CONCENTRATO 3/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Concentrato di colore rosso vivo, dal gusto dolce.

IMPIEGO

Indicato nella preparazione di sughi, salse, pietanze, contorni.

INGREDIENTI

Pomodoro, residuo secco netto minimo: 28%

ORIGINE MATERIA PRIMA: 100% POMODORO ITALIANO

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivo

Odore: tipico di pomodoro

Sapore: intenso di pomodoro cotto, discretamente dolce

Consistenza: densa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila < 100 ufc/g

Batteri lattici < 1 ufc/g

Lieviti < 1 ufc/g

Muffe < 1 ufc/g

Salmonella ASSENTE

Lysteria Monocytogenes ASSENTE

Stafilococcus Aureus ASSENTE

Bacillus Cereus ASSENTE

Bacilli ssp ASSENTE

Escherichia Coli ASSENTE

Coliformi totali ASSENTE

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 26.04.2019

Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J04A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

COD. 36

DOPPIO CONCENTRATO 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,750 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 2,991 kg
Peso lordo collo: 18,041 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: 26.04.2019
Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J04A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 36

DOPPIO CONCENTRATO 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: 8004980000366

ITF14: 08004980100363

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 391 kJ

Energia: 93 kcal

Grassi: 0,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,1 g

Carboidrati: 14,7 g

di cui zuccheri: 14,7 g

Proteine: 5,4 g

Sale: 0,10 g

Fibra: 4,3 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 26.04.2019

Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J04A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 36

DOPPIO CONCENTRATO 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: 4,25 - 4,35

Residuo rifrattometrico(°Brix): 28,0 - 30,0

Consistenza Bostwick: 9,0 - 14,0 A 12 °BX

Ultimo aggiornamento: 26.04.2019

Data verifica: 08.10.2020

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J04A