



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

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6274

Rev 01 del
03/07

CARCIOFI GRIGLIATI X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Carciofi privati delle foglie più esterne, tagliati in metà ed in quarti, grigliati e governati in olio con ingredienti insaporenti.

IMPIEGO

Ottimi come contorno e per guarnire pizze.

INGREDIENTI

Carciofi (58%), olio di semi di girasole (36%), acqua, sale, aglio, pepe, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante, acido L-ascorbico.

Possibili tracce di PESCE, OVOPRODOTTI, LATTE e derivati, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

ORIGINE MATERIA PRIMA: ITALIA

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde con parti scure di grigliatura

Odore: caratteristico di grigliatura, con nota di aglio

Sapore: di carciofo con percepibile nota degli ingredienti insaporenti e grigliatura

Consistenza: soda al taglio e croccante alla masticazione

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

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il carciofo fresco, toelettato, scottato e tagliato, viene grigliato

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6274

Rev 01 del
03/07

CARCIOFI GRIGLIATI X 6

Pagina 2 di
4

e dopo ulteriore cernita, dosato in scatole in banda stagnata. Le scatole, colmate con il liquido di governo caldo, vengono disareate, aggraffate e soggette a trattamento termico per garantire la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

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: Si
Numero pezzi per scatola: 45 - 65

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 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: 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

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6274

CARCIOFI GRIGLIATI 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: 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: 8004980002742
ITF14: 08004980162743

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1606 kJ
Energia: 384 kcal
Grassi: 36,8 g
di cui: acidi grassi saturi: 5,9 g
Carboidrati: 5,2 g
di cui zuccheri: 4,0 g
Proteine: 5,7 g
Sale: 1,50 g
Fibra: 4,4 g

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: Si
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE

SCHEDA TECNICA

COD. 6274

CARCIOFI GRIGLIATI X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,00 - 4,35

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ