



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4200

Rev 01 del
03/07

CECI NERI DELLA MURGIA AL NATURALE 1/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ceci neri della Murgia, al naturale.

IMPIEGO

Ideali per contorni di eccellenza e per la preparazione dei piatti più vari: antipasti e insalate sfiziose, in abbinamento a molluschi e crostacei, per vellutate e passate. In generale, per piatti esclusivi in cui valorizzare la particolarità della provenienza.

INGREDIENTI

Ceci neri della Murgia, acqua, sale.

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

ORIGINE MATERIA PRIMA:

Materia prima coltivata, raccolta ed essiccata in Puglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: tipica, morbida

Colore: scuro

Odore: caratteristico del prodotto al naturale, di grande intensità

Sapore: tipico di ceci al naturale, intenso

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il prodotto viene inscatolato con cura per evitare rotture, colmato con acqua e sale e sterilizzato.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 07.02.2018

Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 4200

CECI NERI DELLA MURGIA AL NATURALE 1/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,820 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 12 barattoli
Peso sgocciolato dichiarato: 0,480 kg
Numero pezzi per scatola: 250 - 370

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: cartone
Lunghezza imballo secondario: 410,0 mm
Larghezza imballo secondario: 305,0 mm
Altezza imballo secondario: 120,0 mm

Ultimo aggiornamento: 07.02.2018
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 4200

CECI NERI DELLA MURGIA AL NATURALE 1/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 72

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980042007

ITF14: 08004980142004

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 417 kJ
Energia: 100 kcal
Grassi: 2,3 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,1 g
Carboidrati: 13,9 g
di cui zuccheri: 1,0 g
Proteine: 6,7 g
Sale: 1,20 g
Fibra: 5,7 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 07.02.2018
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4200 CECI NERI DELLA MURGIA AL NATURALE 1/1	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

NaCl: 1,2 G

Ultimo aggiornamento: 07.02.2018
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ