



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6221**

Rev 01 del  
03/07

**ORTO & ORTO 1/1 X 6**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Verdure selezionate, tagliate in modo appropriato e governate in olio.

### IMPIEGO

Ideale per la guarnizione di pizze, di piatti freddi, come condimento di riso e per applicazioni di fantasia. Ottimo come antipasto e come contorno

### INGREDIENTI

Olio di semi di girasole (20%), carote (16%), zucchine (12%), peperoni (12%), melanzane (9%), carciofi (8%), funghi prataioli coltivati (*Agaricus bisporus*) (8%), asparagi (6%), cipolline (6%), sale, antiossidante: acido L-ascorbico, correttore di acidità: acido lattico.

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

### PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: verdure croccanti

Colore: tipico della varietà di verdure presenti

Sapore: caratteristico delle differenti verdure presenti, senza retrogusti

Odore: caratteristico di verdure in olio

### 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
<i>Lysteria Monocytogenes</i>	< 1 ufc/g
<i>Stafilococcus Aureus</i>	< 1 ufc/g
<i>Bacillus Cereus</i>	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016

Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6221</b> <b>ORTO &amp; ORTO 1/1 X 6</b>	Rev 01 del 03/07  Pagina 2 di 4

**OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

**PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Dopo accurato lavaggio le verdure vengono tagliate, miscelate insieme secondo il rapporto stabilito in ricetta e vengono scottate in apposita concia.

Il prodotto così ottenuto viene dosato in scatole in banda stagnata e governato in olio.

Dopo disareazione e aggraffatura, viene sottoposto a trattamento termico che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo.

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) 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

**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 2-4 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

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016

Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



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

## SCHEMA TECNICA

**COD. 6221**

**ORTO & ORTO 1/1 X 6**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### 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\*118  
Peso falda: 23,00 g  
Peso film: 19,00 g

### 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: 8004980002216  
ITF14: 08004980162217

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016  
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



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

## SCHEMA TECNICA

COD. 6221

ORTO & ORTO 1/1 X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 889 kJ  
Energia: 213 kcal  
Grassi: 20,0 g  
di cui: acidi grassi saturi: 2,2 g  
Carboidrati: 4,6 g  
di cui zuccheri: 4,4 g  
Proteine: 2,0 g  
Sale: 1,20 g  
Fibra: 2,1 g

### 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: 4,10 - 4,40

Ultimo aggiornamento: 18.03.2016  
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ