



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6096

Rev 01 del
03/07

CIPOLLA PRONTA B.S. 1/1 X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cipolle bianche tagliate a fette, insaporite con aceto e zucchero, secondo una tipica ricetta parmigiana, pronte all'uso.

IMPIEGO

Ideale per arricchire contorni e torte salate; indispensabile per farcire panini e tramezzini

INGREDIENTI

Cipolle (62%), acqua, olio di semi di girasole (10%), aceto di vino, zucchero, sale, antiossidante: acido L-ascorbico, correttore di acidità: acido citrico.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: soda e croccante

Colore: bianco

Odore: nota di aceto, assenza di odori anomali

Sapore: di cipolla agro-dolce, assenza di sapori anomali

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

Le cipolle vengono toelettate, lavate, scottate e tagliate. Si procede quindi al riempimento delle scatole in banda stagnata e alla

Ultimo aggiornamento: 01.04.2016
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6096 CIPOLLA PRONTA B.S. 1/1 X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

colmatura delle stesse con il liquido di governo.

Dopo aggraffatura delle scatole il prodotto viene sottoposto a trattamento termico che garantisce il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche e assicura, contemporaneamente, le garanzie igienico-sanitarie.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via 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: No

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

Ultimo aggiornamento: 01.04.2016
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6096

CIPOLLA PRONTA B.S. 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*119
Peso imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 15,00 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: 8004980000960
ITF14: 08004980160961

Ultimo aggiornamento: 01.04.2016
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6096

CIPOLLA PRONTA B.S. 1/1 X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 775 kJ
Energia: 185 kcal
Grassi: 10,3 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,1 g
Carboidrati: 20,3 g
di cui zuccheri: 20,3 g
Proteine: 2,6 g
Sale: 1,40 g
Grassi insaturi: 8,3 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,50 - 3,90

Ultimo aggiornamento: 01.04.2016
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ