



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 4015**

Rev 01 del  
03/07

**TUTTASPARAGI 1/2**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di asparagi di ottima qualità, provenienti dalle migliori zone di produzione italiane, composta da una crema vellutata e da punte di asparagi tagliati a pezzi, miscelati con olio ed ingredienti aromatizzanti.

### IMPIEGO

Ideale per condire pasta e riso, per farcire, guarnire, per preparare zuppe, torte salate e ripieni.

### INGREDIENTI

Asparagi (88%min), olio di semi di girasole (6% min), farina di riso, sale, zucchero, aglio, pepe, estratto di lievito, aromi.

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

### PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: cremosa, con pezzi morbidi  
Colore: verde brillante, chiaro  
Sapore: caratteristico e intenso di asparago  
Odore: di asparago, senza odori anomali

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

### OGM

Ultimo aggiornamento: 03.03.2016  
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4015</b> <b>TUTTASPARAGI 1/2</b>	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

#### **PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Gli asparagi vengono sottoposti a taglio in modo da ottenere pezzi di circa 2 cm e lavati accuratamente.

Una parte di asparagi viene scottata e macinata in modo da ottenere una crema vellutata alla quale verranno mescolati, in bacinella di cottura, asparagi a pezzi ed ingredienti insaporenti.

Il prodotto così ottenuto viene dosato in scatole in banda stagnata, disareato e dopo aggraffatura, sottoposto a trattamento termico che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

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

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

#### **DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1/2 kg

Peso netto: 0,400 kg

Capacità: 425 ml

Formato di vendita: 6 scatole

#### **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 easy open

Altezza: 109,0 mm

Diametro: 73,0 mm

Peso imballo: 53,35 g

Ultimo aggiornamento: 03.03.2016

Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



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

## SCHEMA TECNICA

**COD. 4015**

**TUTTASPARAGI 1/2**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone  
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 158,0 mm  
Altezza imballo secondario: 119,0 mm  
Dimensione colli in mm: 235\*158\*119  
Peso imballo secondario: 190,00 g

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 23  
Strati per pallet: 12  
Colli per pallet: 276

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30  
Strati per pallet: 11  
Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 32  
Strati per pallet: 16  
Colli per pallet: 512

### CODICI EAN

EAN13: 8004980040157  
ITF14: 08004980140154

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 466 kJ  
Energia: 111 kcal  
Grassi: 6,7 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,7 g  
Carboidrati: 7,0 g  
di cui zuccheri: 4,5 g  
Proteine: 4,7 g  
Sale: 1,10 g  
Fibra: 1,9 g

Ultimo aggiornamento: 03.03.2016  
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4015</b> <b>TUTTASPARAGI 1/2</b>	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si

#### **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: 5,00 - 5,55

Consistenza Bostwick: 5,0 - 6,0 CM

Ultimo aggiornamento: 03.03.2016  
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ