



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 4048**

**TUTTORADICCHIO 1/2**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di radicchio di Chioggia IGP e radicchio rosso di Treviso IGP, caratterizzata da una parte di radicchio tagliato a pezzetti e da una parte macinata finemente.

### IMPIEGO

È indicato per condire pasta, riso, ottima base per farciture e ripieni, per farcire pizze.

**INGREDIENTI:** Radicchio di Chioggia IGP (55%), Radicchio rosso di Treviso IGP (16%), olio di semi di girasole (15%), porro, vino rosso (**SOLFITI**), farina di riso, Aceto Balsamico di Modena IGP (1%) (aceto di vino, mosto d'uva, colorante: caramello), sale, zucchero, pepe, aroma naturale, estratto di lievito, correttore di acidità: acido citrico e acido lattico. SENZA GLUTINE

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

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA:** RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP E ROSSO DI TREVISO IGP ITALIA

**PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: cremosa, con pezzi evidenti di radicchio

Colore: violaceo

Odore: di radicchio, con leggera nota di porro

Sapore: intenso di radicchio, leggermente amarognolo

### 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

Ultimo aggiornamento: 08.01.2018  
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4048</b>	Rev 01 del 03/07
<b>TUTTORADICCHIO 1/2</b>	Pagina 2 di 4

**OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

**PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Dopo accurata cernita e lavaggio il radicchio viene scottato e tagliato a pezzetti con apposito cutter. Il radicchio viene poi miscelato in bacinella di cottura con gli ingredienti insaporenti. Il prodotto così ottenuto viene dosato in scatole in banda stagnata, disaereato 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: 24 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: scat.b.s.E3/1 d.dorè easy open  
Altezza: 109,0 mm  
Diametro: 73,0 mm  
Peso imballo: 53,35 g

Ultimo aggiornamento: 08.01.2018  
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



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

## SCHEMA TECNICA

**COD. 4048**

**TUTTORADICCHIO 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: 0  
Strati per pallet: 0  
Colli per pallet: 0

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: 8004980040485  
ITF14: 08004980140482

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 684 kJ  
Energia: 163 kcal  
Grassi: 15,5 g  
di cui: acidi grassi saturi: 5,2 g  
Carboidrati: 3,5 g  
di cui zuccheri: 1,8 g  
Proteine: 1,3 g  
Sale: 0,90 g  
Fibra: 2,3 g

Ultimo aggiornamento: 08.01.2018  
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4048</b> <b>TUTTORADICCHIO 1/2</b>	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

#### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: No  
Biossido di Zolfo SO<sub>2</sub>>10 mg/kg: Presente

#### **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: 3,75 - 4,00

Ultimo aggiornamento: 08.01.2018  
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ