

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4047

Rev 01 del
03/07

CREMA DI ZUCCA MANTOVANA 1/2

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema di zucca preparata con zucche fresche provenienti dalle migliori zone di produzione italiane; è una crema dalla struttura densa e vellutata.

IMPIEGO

Indicata per condire pasta, riso, gnocchi, per preparare ripieni (ravioli, tortelli), per realizzare zuppe, vellutate e come ingrediente per dolci e prodotti da forno.

INGREDIENTI

Zucca (84%), burro (LATTE), fibra vegetale, zucchero, sale, pepe.

SENZA GLUTINE

Può contenere tracce di SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Crema di zucca Mantova (Italia)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo-arancio uniforme

Odore: di zucca

Sapore: di zucca, fresco, senza retrogusti

Consistenza: cremosa e omogenea

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 10 ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Lysteria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococcus aureus	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 27.10.2023
Data verifica: 04.04.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa: M10



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4047

Rev 01 del
03/07

CREMA DI ZUCCA MANTOVANA 1/2

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 Parma (Italia)

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg
Peso netto: 0,420 kg
Capacità: 425 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 0,473 kg
Peso lordo collo: 2,930 kg

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 7-8 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

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 158,0 mm
Altezza imballo secondario: 124,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*158*124
Peso imballo secondario: 90,00 g

Ultimo aggiornamento: 27.10.2023
Data verifica: 04.04.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa: M10

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4047

Rev 01 del
03/07

CREMA DI ZUCCA MANTOVANA 1/2

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 300

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 33

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 32

Strati per pallet: 16

Colli per pallet: 512

CODICI EAN

EAN13: 8004980040478

ITF14: 08004980140475

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 476 kJ

Energia: 114 kcal

Grassi: 5,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 3,4 g

Carboidrati: 14,7 g

di cui zuccheri: 8,1 g

Proteine: 1,0 g

Sale: 0,13 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Latte e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 27.10.2023

Data verifica: 04.04.2024

Approvato: RAQ

Codice ristampa: M10



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4047 CREMA DI ZUCCA MANTOVANA 1/2	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,30 - 5,70
Consistenza Bostwick: 0,5 - 1,0 CM

Ultimo aggiornamento: 27.10.2023
Data verifica: 04.04.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa: M10