



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6787**

Rev 01 del  
03/07

**ZUPPA DODICI VERDURE 1/1 X 6 C&N**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Realizzata con una ricca varietà di dodici verdure, con sale marino iodato e olio extra vergine di oliva, senza aglio.

Certificata "Gusto e Benessere" - Art joins nutrition

### IMPIEGO

Ideale per la preparazione di zuppe e minestroni di verdura

Per la preparazione di zuppa di verdura Gusto e Benessere è sufficiente diluire il prodotto contenuto in una scatola con una scatola di acqua.

### INGREDIENTI

Ortaggi in proporzione variabile (62%) (patate, piselli, fagiolini verdi, pomodori, carote, zucchine, fagioli borlotti, verza, SEDANO, cavolfiori, porri, prezzemolo), acqua, cipolla, olio extra vergine di oliva (2%), sale marino iodato (0,75%) (sale marino, iodato di potassio 0,007%), fiocco di patate, aroma naturale.

Prodotto Senza Glutine

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: disomogeneo e variabile a seconda dell'ingrediente

Odore: di verdure cotte

Sapore: di verdure cotte e piante aromatiche

Consistenza: densa, con particolato

### 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

Ultimo aggiornamento: 07.06.2017

Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6787</b>	Rev 01 del 03/07
<b>ZUPPA DODICI VERDURE 1/1 X 6 C&amp;N</b>	Pagina 2 di 4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

#### **PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Le verdure cubettate ed in parte macinate vengono miscelate con gli altri ingredienti insaporenti in bacinella di cottura.

Il prodotto così ottenuto viene dosato caldo 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, 58 Ravadese (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: 07.06.2017  
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



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

## SCHEMA TECNICA

**COD. 6787**

**ZUPPA DODICI VERDURE 1/1 X 6 C&N**

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: 8004980067871  
ITF14: 08004980167878

Ultimo aggiornamento: 07.06.2017  
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

**SPECIALITA'  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 6787**

**ZUPPA DODICI VERDURE 1/1 X 6 C&N**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 195 kJ  
Energia: 47 kcal  
Grassi: 1,3 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,1 g  
Carboidrati: 5,8 g  
di cui zuccheri: 3,0 g  
Proteine: 3,1 g  
Sale: 0,65 g  
Fibra: 3,4 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: No  
Sedano: Presente

### 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: 5,2- 5,5  
NaCl: 0,8 - 0,9

Ultimo aggiornamento: 07.06.2017  
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ