



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6005**

Rev 01 del  
03/07

**SUGO ALL'AMATRICIANA RICETTA RICCA X6**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Salsa di pomodoro con pancetta magra affumicata tagliata a cubetti, guanciale con taglio bacon, peperoncino e pepe nero di macinatura grossolana.

### IMPIEGO

Indicato per la preparazione di gustosi primi piatti di pasta e riso, ottimo per piatti a base di piselli, fagioli e patate.

### INGREDIENTI

Polpa di pomodoro (48%), pancetta affumicata (pancetta di suino, sale, aromi, aromi di affumicatura) (20%), guanciale (guanciale di suino, sale, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio) (10%), cipolla (7%), vino bianco, olio di semi di girasole, triplo concentrato di pomodoro, sale, pepe, zucchero, peperoncino.

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

### ORIGINE MATERIA PRIMA

Pomodoro 100% italiano. Pancetta 100% italiana.

### PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso tipico del pomodoro e della pancetta

Odore: di pomodoro cotto e pancetta affumicata

Sapore: di pomodoro cotto, con leggero retrogusto di pancetta affumicata

### 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

Ultimo aggiornamento: 20.03.2018

Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 6005</b>	Rev 01 del 03/07
<b>SUGO ALL'AMATRICIANA RICETTA RICCA X6</b>	Pagina 2 di 4

**OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

**PROCESSO DI LAVORAZIONE**

La pancetta affumicata, dopo accurati controlli, viene tagliata a pezzetti regolari, miscelata in bacinella di cottura con la polpa e 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, 58 Ravadese (PR) 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 banda stagnata E3/1DD  
Altezza: 118,0 mm  
Diametro: 99,0 mm  
Peso imballo: 83,76 g

Ultimo aggiornamento: 20.03.2018  
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



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

## SCHEMA TECNICA

**COD. 6005**

**SUGO ALL'AMATRICIANA RICETTA RICCA X6**

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\*118  
Peso falda: 23,00 g  
Peso film: 19,00 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: 8004980000052  
ITF14: 08004980160053

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 741 kJ  
Energia: 177 kcal  
Grassi: 15,1 g  
di cui: acidi grassi saturi: 2,8 g  
Carboidrati: 4,1 g  
di cui zuccheri: 3,9 g  
Proteine: 5,9 g  
Sale: 1,60 g

Ultimo aggiornamento: 20.03.2018  
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



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

## SCHEDA TECNICA

**COD. 6005**

**SUGO ALL'AMATRICIANA RICETTA RICCA X6**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: Si

### **DATI CHIMICO-FISICI**

PH: 4,50 - 4,90

Ultimo aggiornamento: 20.03.2018

Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ