

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4689

Rev 01 del
03/07

FILETTI ALICI IN OLIO (mix) bauletto

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Filetti di alici di pezzatura medio piccola, governate con un mix di oli (olio di girasole e olio di oliva).

IMPIEGO

Indicativissimo per esaltare il sapore di pietanze: antipasti, pizze, sughi, salse, primi, contorni e secondi piatti.

INGREDIENTI

Acciughe (*Engraulis encrasicolus*, sale) (PESCE) 56%, olio di girasole (35%), olio di oliva (9%).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto : filetti integri e carnosì, disposti in modo ordinato all'apertura.

Colore: roseo intenso uniforme, assenza di colorazioni scure, assenza di tracce di sangue in corrispondenza della spina dorsale.

Odore: Gradevole e caratteristico delle alici, assenza di odori anomali.

Sapore: caratteristico e gradevole

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
<i>Lysteria monocytogenes</i>	Assente in 25g
<i>Stafilococcus aureus</i>	< 10 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante Ravadese 58 - 43122 PARMA (PR) Italia.

Ultimo aggiornamento: 13.03.2024

Data verifica: 04.04.2024

Approvato: RAQ

Codice ristampa: M11

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4689	Rev 01 del 03/07
FILETTI ALICI IN OLIO (mix) bauletto	Pagina 2 di 4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg bauletto
 Peso netto: 0,720 kg
 Formato di vendita: 6 bauletti
 Peso sgocciolato dichiarato: 0,400 kg
 Peso lordo confezione: 0,840 kg
 Peso lordo collo: 5,210 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 18 Mesi
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
 Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 9-15 gg
 Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: bauletto banda stagnata E3/1DD
 Lunghezza: 120,0 mm
 Larghezza: 98,0 mm
 Altezza: 74,0 mm
 Peso imballo: 120,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
 Lunghezza imballo secondario: 250,0 mm
 Larghezza imballo secondario: 310,0 mm
 Altezza imballo secondario: 70,0 mm
 Peso imballo secondario: 140,00 g
 Peso film: 30,00 g

Ultimo aggiornamento: 13.03.2024
 Data verifica: 04.04.2024

Approvato: RAQ
 Codice ristampa: M11

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4689

Rev 01 del
03/07

FILETTI ALICI IN OLIO (mix) bauletto

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 11
Strati per pallet: 17
Colli per pallet: 187

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 14
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 182

Container pallet 112X112

Colli per strato: 13
Strati per pallet: 22
Colli per pallet: 286

CODICI EAN

EAN13: 8004980046890
ITF14: 08004980146897

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 894 kJ
Energia: 214 kcal
Grassi: 10,7 g
di cui: acidi grassi saturi: 2,4 g
Carboidrati: 0,2 g
di cui zuccheri: 0,0 g
Proteine: 29,2 g
Sale: 12,30 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Pesce: Presente

Ultimo aggiornamento: 13.03.2024
Data verifica: 04.04.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa: M11



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4689 FILETTI ALICI IN OLIO (mix) bauletto	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,0 - 5,5
aw: <= 0,75
Residuo secco: => 52 %
aw: <= 0,75
Residuo secco: => 52 %

Ultimo aggiornamento: 13.03.2024
Data verifica: 04.04.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa: M11