



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4049

Rev 01 del
03/07

TUTTOPORCINI 1/2

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di funghi porcini (*Boletus Edulis*), in parte tagliati a pezzetti e in parte macinati finemente miscelati con olio ed ingredienti aromatizzanti.

IMPIEGO

Ideale per la preparazione di zuppe, condimento di primi piatti a base di pasta o riso, per farcire carni.

INGREDIENTI

Funghi porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo) (70%), acqua, olio di semi di girasole, aroma, sale, zucchero, aglio, pepe, estratto di lievito, correttore di acidità: acido citrico.

Possibili tracce di PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, OVOPRODOTTI, LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: cremosa e spalmabile

Colore: marrone

Odore: caratteristico dei funghi porcini

Sapore: intenso di funghi porcini, senza retrogusti anomali

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
BACILLI MESOFILI	ASSENTI
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Ultimo aggiornamento: 10.03.2015
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4049 TUTTOPORCINI 1/2	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

I porcini conservati in salamoia, dissalati e cerniti vengono in parte macinati finemente, mediante apposito cutter, ed in parte tagliati a piccoli cubetti.

Le due fasi vengono miscelate insieme in bacinella di cottura con ingredienti aromatizzanti.

Il prodotto viene dosato a caldo in scatole in banda stagnata, disareato e, dopo aggraffatura, viene sottoposto al trattamento termico idoneo a garantire 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: 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: scat.b.s.E3/1 d.dorè easy open

Altezza: 109,0 mm

Diametro: 73,0 mm

Peso imballo: 53,35 g

Ultimo aggiornamento: 10.03.2015

Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

COD. 4049

TUTTOPORCINI 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: 8004980040492
ITF14: 08004980140499

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 472 kJ
Energia: 113 kcal
Grassi: 10,4 g
di cui: acidi grassi saturi: 3,3 g
Carboidrati: 1,2 g
di cui zuccheri: 1,2 g
Proteine: 2,7 g
Sale: 1,10 g
Fibra: 1,8 g

Ultimo aggiornamento: 10.03.2015
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4049 TUTTOPORCINI 1/2	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

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: 4,45 - 4,75

Ultimo aggiornamento: 10.03.2015
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ