



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 4009

TUTTOCARCIOFI 1/2

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Crema a base carciofi freschi, ottenuta da cuori di carciofi interi in parte macinati finemente ed in parte tagliati a pezzi, miscelati con olio ed ingredienti aromatizzanti.

IMPIEGO: Ideale per condire pasta e riso, per farcire, guarnire, per preparare arrostiti.

INGREDIENTI: carciofi (75% min.), olio di semi di girasole (15% min.), acqua, sale, aglio (0,1% min.), pepe, aroma naturale, estratto di lievito, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.

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

ORIGINE MATERIA PRIMA: Carciofi Italia

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Consistenza: pezzi morbidi ben percepibili, non coriacei, uniti ad una parte cremosa e discretamente densa

Colore: verde chiaro

Odore: fragrante, di carciofo cotto, assenza di odori anomali

Sapore: intenso di carciofo, leggermente pepato, assenza di sapori anomali

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

Ultimo aggiornamento: 28.12.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4009 TUTTOCARCIOFI 1/2	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE: Dopo accurata cernita una parte di carciofi viene macinata fino ad ottenere una crema vellutata, un'altra parte viene invece tagliata per ottenere piccoli pezzi. Le due fasi vengono miscelate insieme in bacinella di cottura. Il prodotto viene confezionato in scatola in banda stagnata, disareato e, dopo aggraffatura, viene sottoposto a trattamento termico che garantisce 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: scatola bpani easy open
Altezza: 109,0 mm
Diametro: 73,0 mm
Peso imballo: 53,35 g

Ultimo aggiornamento: 28.12.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 4009

TUTTOCARCIOFI 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: 23
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 276

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: 8004980040096
ITF14: 08004980140093

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 887 kJ
Energia: 212 kcal
Grassi: 15,7 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,8 g
Carboidrati: 7,1 g
di cui zuccheri: 5,4 g
Proteine: 7,7 g
Sale: 1,40 g

Ultimo aggiornamento: 28.12.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4009 TUTTOCARCIOFI 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: 4,30 - 4,70

NaCl: 0,9 - 1,8 %

Ultimo aggiornamento: 28.12.2016
Data verifica: 19.04.2018

Approvato: RAQ