



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 215

Rev 01 del
03/07

POLPACHEF PEZZI 3/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparata con varietà selezionate di pomodoro caratterizzato da frutti maturi e sani che vengono tagliati a pezzi grossolani.

IMPIEGO

Ideale per tutte le preparazioni dove si vogliono mettere in evidenza i pezzi di pomodoro

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro, succo di pomodoro.

ORIGINE MATERIA PRIMA

ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivo, uniforme

Odore: gradevole, caratteristico dei frutti freschi, sani e maturi

Sapore: buono, assenza di retrogusti estranei, di acidulo, di sovracotto

Consistenza: frutti sodi e carnosì

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

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Ultimo aggiornamento: 10.03.2015
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 215 POLPACHEF PEZZI 3/1	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

Il pomodoro fresco viene sottoposto ad accurata cernita, lavato, scottato e pelato meccanicamente. Dopo il taglio a pezzettoni, viene dosato nelle scatole in banda stagnata, che colmate con succo di pomodoro parzialmente evaporato e caldo, vengono disareate e chiuse ermeticamente (aggraffatura).

Infine le scatole sono sottoposte a trattamento termico che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,500 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 1,750 kg

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 2-4 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 151,5 mm
Diametro: 155,0 mm
Peso imballo: 240,85 g

Ultimo aggiornamento: 10.03.2015
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEDA TECNICA

COD. 215

POLPACHEF PEZZI 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 475,0 mm
Larghezza imballo secondario: 315,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 475*315*152
Peso imballo secondario: 60,00 g
Peso film: 40,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 5
Strati per pallet: 9
Colli per pallet: 45

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7
Strati per pallet: 9
Colli per pallet: 63

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980002155
ITF14: 08004980102152

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 86 kJ
Energia: 21 kcal
Grassi: 0,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 3,0 g
di cui zuccheri: 3,0 g
Proteine: 1,2 g
Sale: 0,10 g

Ultimo aggiornamento: 10.03.2015
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEDA TECNICA

COD. 215

POLPACHEF PEZZI 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

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: 4,20 - 4,40

Residuo rifrattometrico(°Brix): 5,0 - 7,0

Ultimo aggiornamento: 10.03.2015

Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ