



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 857

MISTO FIORI PER DECORARE

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Petali di fiori commestibili, essiccati

IMPIEGO

Ideali per guarnire sia dessert che preparazioni salate

INGREDIENTI

Fiori commestibili: petali di Calendula, petali di Fiordaliso, fiori di Malva, foglie di Ortica, foglie di Melissa, foglie di Porro, foglie di Prezzemolo, petali di Rosa, petali di Cartamo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: presenza bilanciata di fiori misti con prevalenza del fiore di calendula e di fiordaliso; ricco e attraente

COLORE: spicca il giallo con presenza di viola tendente al blu con sfondo verde della foglia di fragola e rosa dei petali di rosa

ODORE: delicato di fiori di campo essiccati

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

TVC:	< 1.000.000
Lieviti:	< 10.000
Muffe:	< 10.000
Salmonella ssp:	neg / 25 g
Bacillus Cereus:	< 1.000
Staphilococcus Aureus:	< 100
Eschericchia Coli:	< 1.000
Clostridi Solfito Riduttori:	< 100

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

La miscela di fiori liofilizzata viene automaticamente sottoposta a setacciatura e al confezionamento in scatola. Segue l'etichettamento e l'incartamento

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 14.03.2018
Data verifica: 15.03.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 857 MISTO FIORI PER DECORARE	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola con tappo clic clac
Peso netto: 0,058 kg
Capacità: 1100 ml
Formato di vendita: cartone 2 pezzi
Peso lordo confezione: 0,196 kg
Peso lordo collo: 0,052 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciutto
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9 mesi
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: barattolo banda stagnata
Altezza: 135,0 mm
Diametro: 113,0 mm
Peso imballo: 138,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone neutro
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 120,0 mm
Altezza imballo secondario: 144,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*120*144
Peso imballo secondario: 52,00 g

Ultimo aggiornamento: 14.03.2018
Data verifica: 15.03.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 857

MISTO FIORI PER DECORARE

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 240

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

Container pallet 112X112

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

CODICI EAN

EAN13: 8004980008577

ITF14: 08004980108574

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1197 kJ

Energia: 286 kcal

Grassi: 4,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 2,5 g

Carboidrati: 30,9 g

di cui zuccheri: 18,7 g

Proteine: 11,2 g

Sale: 0,50 g

Fibra: 38,3 g

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 14.03.2018

Data verifica: 15.03.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



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

SCHEDA TECNICA

COD. 857

MISTO FIORI PER DECORARE

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

DATI CHIMICO-FISICI

Umidità: < 12 %

Umidità: < 12 %

Ultimo aggiornamento: 14.03.2018

Data verifica: 15.03.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: