



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 4586**

Rev 01 del  
03/07

**CACIO E PEPE 1/1**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Condimento pronto all'uso per la preparazione del piatto tipico della tradizione romana.

### IMPIEGO

Condimento ideale per primi piatti (pasta, gnocchi, riso)

### INGREDIENTI

Acqua, "Pecorino Romano DOP" (26%) (LATTE di pecora, sale, caglio), cagliata di LATTE vaccino, burro (LATTE), pepe nero, sali di fusione: polifosfati e citrato di sodio.

SENZA GLUTINE

Possibili tracce di OVOPRODOTTI.

### SENZA GLUTINE

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: fluida e spalmabile

Colore: paglierino con puntinatura nera tipica del pepe.

Odore: intenso assenza di odori anomali

Sapore: caratteristico di pecorino, sapido, connotato al pepe.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
BACILLI MESOFILI	ASSENTI
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	< 10 UFC/g
BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

### GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante Ravadese, 58 - Parma - Italia.

IT 545L CE

Ultimo aggiornamento: 01.06.2023

Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ

Codice ristampa: F11A



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4586</b> <b>CACIO E PEPE 1/1</b>	Rev 01 del 03/07  Pagina 2 di 4

#### **DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,780 kg  
Capacità: 850 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Disponibile in formato da 24: Si  
Peso lordo confezione: 0,864 kg  
Peso lordo collo: 5,223 kg

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 24 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: 118,0 mm  
Diametro: 99,0 mm  
Peso imballo: 83,76 g

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: falda  
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm  
Altezza imballo secondario: 2,0 mm  
Dimensione colli in mm: 310\*205\*119  
Peso imballo secondario: 25,00 g  
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 01.06.2023  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: F11A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4586

Rev 01 del  
03/07

CACIO E PEPE 1/1

Pagina 3 di  
4

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12  
Strati per pallet: 12  
Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 10  
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 16  
Colli per pallet: 256

### CODICI EAN

EAN13: 8004980045862  
ITF14: 08004980145869

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 971 kJ  
Energia: 235 kcal  
Grassi: 21,2 g  
di cui: acidi grassi saturi: 9,4 g  
Carboidrati: 0,3 g  
di cui zuccheri: 0,3 g  
Proteine: 10,7 g  
Sale: 1,90 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: No  
Latte e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 01.06.2023  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: F11A



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4586</b> <b>CACIO E PEPE 1/1</b>	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: 5,40 - 5,60  
Residuo secco: 35,00 - 37,00  
Residuo secco: 35,00 - 37,00

Ultimo aggiornamento: 01.06.2023  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: F11A