



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

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6053

Rev. 01 du
03/07

CREME D'ASPERGES 1/1 X 6

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Crème à base d'asperges d'excellente qualité, provenant des meilleures zones de production italiennes, composée d'un velouté et de pointes d'asperges coupées en morceaux, mélangées avec de l'huile et des ingrédients aromatisants.

UTILISATION

Idéale pour assaisonner les pâtes et le riz, pour farcir, garnir, préparer les soupes et les tartes salées.

INGRÉDIENTS

Asperges (88%), huile de tournesol (6%), farine de riz, sel, sucre, ail, poivre, extrait de levure, arômes naturels.

Traces éventuelles de **LAIT et TRACES DE LAIT, CELERI, FRUITS A COQUES**.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : vert brillant, clair

Odeur : d'asperges, sans odeur anormale

Goût : caractéristique et intense d'asperge

Consistance : crémeuse avec des morceaux tendres

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Charge bactérienne totale < 100 UFC / Gr

Bacilles < 100 UFC / Gr

Clostridies Sulfites réducteurs < 100 UFC / Gr

Coliformes/Enterobactériacés Absent

Escherichia Coli Absent

Bacilles Cereus Absent

Staphylocoque Aureus Absent

Listeria Absent

Salmonelle Absent

Clostridium Perfringens Absent

Bactéries lactiques Absent

Levures Absent

Moisissures Absent

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

Les asperges sont coupées de manière à obtenir des morceaux d'environ 2 cm puis lavées soigneusement. Une partie des asperges est cuite par

Dernières mise à jour: 09.10.2014

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6053

Rev. 01 du
03/07

CREME D'ASPERGES 1/1 X 6

Page 2 de 4

ébullition et coupée de manière à obtenir un velouté auquel est ajouté, dans une bassine de cuisson, des asperges en morceaux et des ingrédients aromatisants. Le produit est dosé dans des boîtes en fer blanc, mis sous vide et fermé hermétiquement puis soumis à un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps à température ambiante.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARI S.P.A

Via Traversante 58 Ravadese (Parma) Italie

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 1/1.
Poids net: 0,800 kg
Capacité: 850 ml
Format de vente: 6 BOÎTES.
Disponible en format de 24: OUI
Poids brut emballage:
Poids brut colis:

INFORMATIONS DE CONSERVATION DU PRODUIT

Date limite d'utilisation optimale: 36 Mois
Conservation produit fermé: DANS UN LIEU FRAIS ET SEC
Conservation produit ouvert: TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRÉE
Durée de vie produit ouvert: SE CONSERVE 2-3 JOURS
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: BOÎTE SANS BPA
Hauteur: 118,0 mm
Diamètre: 99,0 mm
Poids emballage: 83,76 g

Dernières mise à jour: 09.10.2014
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6053

Rev. 01 du
03/07

CREME D'ASPERGES 1/1 X 6

Page 3 de 4

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON.
Longueur emballage secondaire: 310,0 mm
Largeur emballage secondaire: 205,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 2,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 310*205*119
Poids emballage secondaire: 25,00 g
Poids du film: 15,00 g

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 12
Couches par palette: 12
Cartons par palette: 144

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 10
Cartons par palette: 160

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 16
Cartons par palette: 256

Code EAN

EAN13: 8004980000533
ITF14: 08004980160534

Dernières mise à jour: 09.10.2014
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6053

Rev. 01 du
03/07

CREME D'ASPERGES 1/1 X 6

Page 4 de 4

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 466 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 111 kcal
Matières grasses: 6,7 g
Dont acides gras saturés: 0,7 g
Glucides: 7,0 g
dont sucres: 4,5 g
Protéines: 4,7 g
Sel: 1,10 g
Fibres: 1,9 g

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Adapté aux végétariens: OUI
Adapté aux végétariens: OUI
Adapté aux malades coeliaques: OUI
Contient de l'alcool: NON
Contient de la viande de porc: NON

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 5,00 - 5,55
Consistance Bostwick: 5,0 - 6,0 CM

Dernières mise à jour: 09.10.2014
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ