

	SCHEDE TECNICHE	ST
Fagioli Bianchi di Spagna	Rev.: 0	27.09.2019
Pag. 1 di 1		

FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA “BIG CHEF”

DENOMINAZIONE	FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA
DEFINIZIONE	Prodotto ottenuto da fagioli bianchi secchi del tipo Cinese, opportunamente reidratati, preparati con acqua e sale.
INGREDIENTI	Fagioli, acqua, sale.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore, sapore e odore caratteristici e gradevoli. Consistenza tale da rendere il prodotto pronto al consumo.
PARAMETRI CHIMICO-FISICI	<p>PESO NETTO: 2600 g (conforme a quello dichiarato in etichetta con le tolleranze previste dalle normative vigenti (Legge 690/78 e D.M. 27/2/79)).</p> <p>PESO SGOCCIOLATO: 1500 g (conforme a quanto dichiarato in etichetta)</p> <p>pH (naturale): 6,0 – 6,6</p> <p>RESIDUI DI ANTIPARASSITARI: nei limiti di legge PRODOTTO GARANTITO COMMERCIALMENTE STERILE</p>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato	
ENERGIA	388 kJ – 92 kcal
GRASSI	0,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
CARBOIDRATI	13,6 g
di cui zuccheri	0,5 g
FIBRE	7,3 g
PROTEINE	5,4 g
SALE	0,6 g

T.M.C.	4 anni + anno di produzione
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Dopo apertura, conservare il prodotto in frigorifero, in un contenitore non metallico, e consumare entro 3/4 giorni
CONFEZIONE:	Scatola in banda stagnata, 2650 ml
PRODUTTORE:	Conserve Italia Soc.coop.agricola stabilimenti di: X – Alseno (PC) Strada Castellana, 1599 J – Codigoro (FE) Via della Cooperazione, 5 vedi prima lettera sul fondo della scatola