

	SCHEMA TECNICA	ST 214
Fagioli Bianchi di spagna 044820		Rev.: 1 Del: 07/11/2016 Pagina 1 di 1

FOOD SERVICE

DENOMINAZIONE	FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA SOTTOVUOTO VALFRUTTA GRANCHEF																		
DESCRIZIONE	Fagioli bianchi di spagna sottovuoto.																		
INGREDIENTI	Fagioli bianchi di spagna, acqua, sale.																		
ALLERGENI	Assenti.																		
PARAMETRI CHIMICO-FISICI	Peso netto \geq 610 g Peso sgocciolato \geq 530 g Sale $1 \pm 0,2\%$ sul liquido pH 5,9 – 6,2 Addensanti Aggiunti: assenti Antifermentativi: assenti Residui di antiparassitari: nei limiti di legge																		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Prodotto garantito commercialmente sterile.																		
CARATTERISTICHE E CONTENITORE	Scatola di banda stagnata idonea al contatto con gli alimenti in conformità alla legislazione vigente.																		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 60%;">Energia</td> <td style="text-align: right;">359 kJ / 86 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">0,8 g</td> </tr> <tr> <td> di cui acidi grassi saturi</td> <td style="text-align: right;">0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: right;">10,1 g</td> </tr> <tr> <td> di cui zuccheri</td> <td style="text-align: right;">1,4 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td style="text-align: right;">6,8 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: right;">6,1 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: right;">1,0 g</td> </tr> </tbody> </table>	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		Energia	359 kJ / 86 kcal	Grassi	0,8 g	di cui acidi grassi saturi	0,2 g	Carboidrati	10,1 g	di cui zuccheri	1,4 g	Fibre	6,8 g	Proteine	6,1 g	Sale	1,0 g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g																			
Energia	359 kJ / 86 kcal																		
Grassi	0,8 g																		
di cui acidi grassi saturi	0,2 g																		
Carboidrati	10,1 g																		
di cui zuccheri	1,4 g																		
Fibre	6,8 g																		
Proteine	6,1 g																		
Sale	1,0 g																		
CONSERVAZIONE	In appositi magazzini a temperatura ambiente. Una volta aperta la confezione, trasferire il prodotto in un contenitore non metallico e conservare in frigorifero per alcuni giorni.																		
T.M.C.:	4 anni																		