

	SCHEDA TECNICA	ST 0002
Fagioli Borlotti 026945		Rev.: 2 Del: 01/10/2015 Pagina 1 di 1

FOOD SERVICE

DENOMINAZIONE	FAGIOLI BORLOTTI VALFRUTTA GRAN CHEF																		
DESCRIZIONE	E' il prodotto ottenuto da fagioli borlotti secchi opportunamente reidratati in liquido di governo.																		
INGREDIENTI	Fagioli, acqua, sale.																		
ALLERGENI	Assenti.																		
PARAMETRI CHIMICO-FISICI	Peso netto \geq 800 g Peso sgocciolato \geq 500 g Sale 1% sul liquido pH 5,7 – 6,2 Addensanti aggiunti: assenti Antifermentativi: assenti Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.																		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Prodotto garantito commercialmente sterile.																		
CARATTERISTICHE CONTENITORE	Scatola di banda stagnata idonea al contatto con gli alimenti in conformità alla legislazione vigente.																		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>408 kJ / 97 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>13,2 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>0,6 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>5,8 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>7,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1,1 g</td> </tr> </tbody> </table>	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		Energia	408 kJ / 97 kcal	Grassi	0,5 g	di cui acidi grassi saturi	0,1 g	Carboidrati	13,2 g	di cui zuccheri	0,6 g	Fibre	5,8 g	Proteine	7,0 g	Sale	1,1 g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g																			
Energia	408 kJ / 97 kcal																		
Grassi	0,5 g																		
di cui acidi grassi saturi	0,1 g																		
Carboidrati	13,2 g																		
di cui zuccheri	0,6 g																		
Fibre	5,8 g																		
Proteine	7,0 g																		
Sale	1,1 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 3 – 4 giorni.																		
T.M.C.:	4 anni.																		