

	SCHEDA TECNICA	ST 0070
Gran pelati del Salento 027429		Rev.: 3 Del: 28/09/2015 Pagina 1 di 1

FOOD SERVICE

DENOMINAZIONE	GRAN PELATI DEL SALENTO VALFRUTTA GRAN CHEF																		
DESCRIZIONE	Prodotto ottenuto con pomodori interi, pelati, di varietà con bacca allungata, in succo di pomodoro.																		
INGREDIENTI	Pomodori pelati, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico.																		
ALLERGENI	Assenti.																		
PARAMETRI CHIMICO - FISICI	Peso netto ≥ 2.500 g Peso sgocciolato ≥ 1.650 g Bx $\geq 6,2$ pH 4,2 – 4,4 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>112 kJ / 27 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>0,2 g</td> </tr> <tr> <td> di cui acidi grassi saturi</td> <td>0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>4,2 g</td> </tr> <tr> <td> di cui zuccheri</td> <td>3,8 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>1,1 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>1,1 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,0 g</td> </tr> </tbody> </table>	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		Energia	112 kJ / 27 kcal	Grassi	0,2 g	di cui acidi grassi saturi	0,1 g	Carboidrati	4,2 g	di cui zuccheri	3,8 g	Fibre	1,1 g	Proteine	1,1 g	Sale	0,0 g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g																			
Energia	112 kJ / 27 kcal																		
Grassi	0,2 g																		
di cui acidi grassi saturi	0,1 g																		
Carboidrati	4,2 g																		
di cui zuccheri	3,8 g																		
Fibre	1,1 g																		
Proteine	1,1 g																		
Sale	0,0 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 3 – 4 giorni.																		
DURABILITA'	3 anni.																		