



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO Ceci biologici lavorati da materie prime fresche 100% italiane

FORMATO Lattina in banda stagnata BPA-nia da 425 ml Tamburello

PESI UNITA' DI VENDITA **Peso netto: 400 g e** **Peso sgocciolato: 250 g**

ETICHETTA BELFIORE BIO

CARATTERISTICHE DISTINTIVE biologici, lavorati da materie prime fresche 100% italiane

ALTRE CARATTERISTICHE senza zuccheri aggiunti, alto contenuto di fibre, alto contenuto di proteine, pronti al consumo

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Prodotto Biologico conforme al Regolamento Europeo 834/07

ORIGINE DELLE MATERIE PRIME ITALIA

STABILIMENTO DI PRODUZIONE AGRI D.A.F. s.s.a, Via Milano 3, S. Giorgio Piacentino (PC), Italia

CERTIFICAZIONI UNI EN ISO 22005:2008, IFS Food (Higher level), certificazione biologica

INGREDIENTI Ceci 62,5%, acqua 36,94%, sale 0,56%

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Per 100 g di prodotto sgocciolato	RI	Per 140 g di prodotto sgocciolato	RI
Energia kJ	455	5,4%	569	6,8%
Energia kcal	108	5,4%	135	6,8%
GRASSI	2,0	2,9%	2,5	3,6%
DI CUI SATURI	0,3	1,5%	0,4	1,9%
CARBOIDRATI	14,4	5,5%	18,0	6,9%
DI CUI ZUCCHERI	0,3	0,3%	0,4	0,4%
FIBRE	4,9	0,0%	6,1	0,0%
PROTEINE	5,7	11,4%	7,1	14,3%
SALE	0,25	4,2%	0,31	5,2%

RI: Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8400 Kj, 2000 kcal)

CARATTERISTICHE ANALITICHE

pH LIQUIDO DI GOVERNO 5,8 - 6,4

VUOTO 200 mbar

GRANI DANNEGGIATI < 10 %

DIFETTI DI COLORAZIONE Colorazione non uniforme perché lavorati da materie prime fresche

BUCCE < 5 %

PARTI VEGETALI < 1 %

CORPI ESTRANEI Assenti



SCHEMA TECNICA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA	Croccante
ODORE	Naturale, tipico del prodotto, senza sentori estranei
SAPORE	Naturale, tipico del prodotto, senza sentori estranei
COLORE	verde e beige, tipico del prodotto cotto lavorato dal fresco

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Garantita la stabilità commerciale del prodotto. Se dopo incubazione del prodotto a 30°C e 55°C per rispettivamente 21 e 7 giorni, non si osservano alterazioni del contenitore, variazioni significative del tenore di microrganismi e del valore di pH rispetto ai dati ottenuti dalle analisi eseguite sulla confezione testimone, il prodotto è dichiarato commercialmente stabile

OGM (REG.CE 1829/03 & 1830/03) Assenti

CONTAMINANTI	Metalli pesanti	Nei limiti di legge
	Agrofarmaci	Nei limiti di legge
	Micotossine	Nei limiti di legge

ALLERGENI Assenti

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

CODICE ARTICOLO DAF-AL s.r.l.	AV34604BETR
CODICE EAN	8001450060073
CODICE ITF	Da definire
CODICE TARIC	20 05 9980

UNITA' DI VENDITA

Lattina in banda stagnata BPA-nia da 425 ml Tamburello

Peso lordo: 458 g	Peso netto: 400 g	Peso sgocciolato: 250 g
Altezza: 8,7 cm	Larghezza: 8,5 cm	Lunghezza: 8,5 cm

UNITA' LOGISTICA

Termoretraibile da 12 unità di vendita

Peso: 5,5 Kg		
Altezza: 8,7 cm	Larghezza: 25,5 cm	Lunghezza: 34 cm

PALLETIZZAZIONE

TIPO DI PALLET:

Altezza: 132 cm	Larghezza: 80 cm	Lunghezza: 120 cm
-----------------	------------------	-------------------

Unità logistiche per pallet 150

Unità logistiche per strato 10

Numero strati 15

Peso pallet 847 Kg

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Da conservare a temperatura ambiente al riparo da umidità e fonti di calore. Aperta la confezione, conservare in frigorifero in un contenitore per alimenti e consumare entro qualche giorno.

SCADENZA

4 anni dalla data di produzione