



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	Fagioli borlotti biologici lavorati da materie prime fresche 100% italiane	
FORMATO	Lattina in banda stagnata BPA-nia da 212 ml	
PESI UNITA' DI VENDITA	Peso netto: 200 g e	Peso sgocciolato: 140 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	Fagioli borlotti 70%, acqua 29,55%, sale 0,45%

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Per 100 g di prodotto sgocciolato	RI	Per 140 g di prodotto sgocciolato	RI
Energia kJ	353	4,2%	494	5,9%
Energia kcal	84	4,2%	118	5,9%
GRASSI	0,9	1,3%	1,3	1,8%
DI CUI SATURI	0,2	1,0%	0,3	1,3%
CARBOIDRATI	9,8	3,8%	13,7	5,3%
DI CUI ZUCCHERI	0,5	0,5%	0,7	0,8%
FIBRE	7,0	0,0%	9,8	0,0%
PROTEINE	5,7	11,4%	8,0	16,0%
SALE	1,03	17,2%	1,44	24,0%

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE

pH LIQUIDO DI GOVERNO	6 - 6,8
VUOTO	200 mbar
GRANI DANNEGGIATI	< 8 %
DIFETTI DI COLORAZIONE	< 8 %
BUCCE	< 1 %
PARTI VEGETALI	< 1 %
CORPI ESTRANEI	Assenti



SCHEDA TECNICA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA	Tenera e soda
ODORE	Naturale, tipico del prodotto, senza sentori estranei
SAPORE	Naturale, tipico del prodotto, senza sentori estranei
COLORE	Marrone chiaro, 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.	AV32A04BETR
CODICE EAN	8001450060080
CODICE ITF	Da definire
CODICE TARIC	20 05 5100

UNITA' DI VENDITA

Lattina in banda stagnata BPA-nia da 212 ml

Peso lordo: 234 g	Peso netto: 200 g	Peso sgocciolato: 140 g
Altezza: 7,2 cm	Larghezza: 6,8 cm	Lunghezza: 6,8 cm

UNITA' LOGISTICA

Termoretraibile da 12 unità di vendita

Peso: 2,8 Kg		
Altezza: 7,2 cm	Larghezza: 20,4 cm	Lunghezza: 27,2 cm

PALLETIZZAZIONE

TIPO DI PALLET:

Altezza: 87,9 cm	Larghezza: 80 cm	Lunghezza: 120 cm
------------------	------------------	-------------------

Unità logistiche per pallet 168

Unità logistiche per strato 14

Numero strati 12

Peso pallet 494 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