



## SCHEMA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b>Fagioli cannellini biologici lavorati da materie prime fresche 100% italiane</b>	
<b>FORMATO</b>	<b>Lattina in banda stagnata BPA-nia da 425 ml Tamburello</b>	
<b>PESI UNITA' DI VENDITA</b>	<b>Peso netto: 400 g e</b>	<b>Peso sgocciolato: 250 g</b>
<b>ETICHETTA</b>	Belfiore BIO	
<b>CARATTERISTICHE DISTINTIVE</b>	biologici, lavorati da materie prime fresche 100% italiane	
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	senza zuccheri aggiunti, alto contenuto di fibre, alto contenuto di proteine, pronti al consumo	

### **CARATTERISTICHE QUALITATIVE**

**Prodotto Biologico conforme al Regolamento Europeo 834/07**

<b>ORIGINE DELLE MATERIE PRIME</b>	ITALIA
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	AGRI D.A.F. s.s.a, Via Milano 3, S. Giorgio Piacentino (PC), Italia
<b>CERTIFICAZIONI</b>	UNI EN ISO 22005:2008, IFS Food (Higher level), certificazione biologica
<b>INGREDIENTI</b>	Fagioli cannellini 62,5%, acqua 37,05%, sale 0,45%

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	<b>Per 100 g di prodotto sgocciolato</b>	<b>RI</b>	<b>Per 140 g di prodotto sgocciolato</b>	<b>RI</b>
Energia kJ	353	4,2%	441	5,3%
Energia kcal	84	4,2%	105	5,3%
GRASSI	0,6	0,9%	0,8	1,1%
DI CUI SATURI	0,1	0,5%	0,1	0,6%
CARBOIDRATI	11,4	4,4%	14,3	5,5%
DI CUI ZUCCHERI	0,4	0,4%	0,5	0,6%
FIBRE	5,4	0,0%	6,8	0,0%
PROTEINE	5,5	11,0%	6,9	13,8%
SALE	0,48	8,0%	0,60	10,0%

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	Colorazione non uniforme perché lavorati da materie prime fresche
BUCCE	< 1 %
PARTI VEGETALI	< 1 %
CORPI ESTRANEI	Assenti



## SCHEMA TECNICA

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA	Tenera e soda
ODORE	Naturale, tipico del prodotto, senza sentori estranei
SAPORE	Naturale, tipico del prodotto, senza sentori estranei
COLORE	verde e bianco, 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

<b>CONTAMINANTI</b>	Metalli pesanti	Nei limiti di legge
	Agrofarmaci	Nei limiti di legge
	Micotossine	Nei limiti di legge

**ALLERGENI** Assenti

### CARATTERISTICHE LOGISTICHE

<b>CODICE ARTICOLO DAF-AL s.r.l.</b>	AV33604BETR
<b>CODICE EAN</b>	8001450099110
<b>CODICE ITF</b>	Da definire
<b>CODICE TARIC</b>	20 05 5100

#### **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