



## SCHEMA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	Fagioli di soia Edamame biologici lavorati da materie prime fresche 100% italiane	
<b>FORMATO</b>	Lattina in banda stagnata BPA-nia da 212 ml	
<b>PESI UNITA' DI VENDITA</b>	<b>Peso netto: 200 g e</b>	<b>Peso sgocciolato: 140 g</b>
<b>ETICHETTA</b>	BELFIORE	
<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 di soia Edamame 70%, acqua 29,55%, 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	416	5,0%	582	6,9%
Energia kcal	100	5,0%	140	7,0%
GRASSI	5,1	7,3%	7,1	10,2%
DI CUI SATURI	0,9	4,5%	1,3	6,3%
CARBOIDRATI	2,9	1,1%	4,1	1,6%
DI CUI ZUCCHERI	2,1	2,3%	2,9	3,3%
FIBRE	5,2	0,0%	7,3	0,0%
PROTEINE	8,0	16,0%	11,2	22,4%
SALE	0,70	11,7%	0,98	16,3%

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	< 5 %
DIFETTI DI COLORAZIONE	< 1 %
BUCCE	< 5 %
PARTI VEGETALI	< 1 %
CORPI ESTRANEI	Assenti



## SCHEDA TECNICA

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA	Tenera
ODORE	Naturale, tipico del prodotto, senza sentori estranei
SAPORE	Naturale, tipico del prodotto, senza sentori estranei
COLORE	Verde 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

<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>	AV36004BETR
<b>CODICE EAN</b>	8001450093484
<b>CODICE ITF</b>	Da definire
<b>CODICE TARIC</b>	20 05 9980

#### **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