



## SCHEMA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b>Mais dolce in grani croccante biologico lavorato da materie prime fresche 100% italiane e cotto a vapore</b>	
<b>FORMATO</b>	<b>Lattina in banda stagnata BPA-nia da 212 ml</b>	
<b>PESI UNITA' DI VENDITA</b>	<b>Peso netto: 160 g e</b>	<b>Peso sgocciolato: 140 g</b>
<b>ETICHETTA</b>	Belfiore	
<b>CARATTERISTICHE DISTINTIVE</b>	biologico, lavorato da materie prime fresche 100% italiane e cotto a vapore	
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	sottovuoto, senza zuccheri aggiunti, alto contenuto di fibre, pronto 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>	Mais dolce in grani 87,5%, acqua 12,28%, sale 0,23%

<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	335	4,0%	469	5,6%
Energia kcal	80	4,0%	112	5,6%
GRASSI	2,0	2,9%	2,8	4,0%
DI CUI SATURI	0,5	2,5%	0,7	3,5%
CARBOIDRATI	11,7	4,5%	16,4	6,3%
DI CUI ZUCCHERI	6,9	7,7%	9,7	10,7%
FIBRE	2,9	0,0%	4,1	0,0%
PROTEINE	2,3	4,6%	3,2	6,4%
SALE	0,34	5,7%	0,48	7,9%

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

### **CARATTERISTICHE ANALITICHE**

pH LIQUIDO DI GOVERNO	5,4 - 6,4
VUOTO	500 mbar
GRANI DANNEGGIATI	< 5 %
DIFETTI DI COLORAZIONE	< 1 %
BUCCE	< 2 %
PARTI VEGETALI	< 1 %
CORPI ESTRANEI	Assenti



## SCHEDA TECNICA

---

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA	Croccante
ODORE	Naturale, tipico del prodotto, senza sentori estranei
SAPORE	Naturale, tipico del prodotto, senza sentori estranei
COLORE	Giallo brillante, 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>	Da definire
<b>CODICE EAN</b>	Da Definire
<b>CODICE ITF</b>	Da Definire
<b>CODICE TARIC</b>	20 05 8000

#### **UNITA' DI VENDITA**

Lattina in banda stagnata BPA-nia da 212 ml

Peso lordo: 194 g	Peso netto: 160 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: 2,3 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 413 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