



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	Mais dolce in grani gusto italiano biologico lavorato da materie prime fresche 100% italiane	
FORMATO	Lattina in banda stagnata BPA-nia da 2650 ml	
PESI UNITA' DI VENDITA	Peso netto: 2495 g e	Peso sgocciolato: 1810 g
ETICHETTA	Belfiore	
CARATTERISTICHE DISTINTIVE	biologico, lavorato da materie prime fresche 100% italiane	
ALTRE CARATTERISTICHE	senza zuccheri aggiunti, fonte di fibre, pronto 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	Mais dolce in grani 72,55%, acqua 26,96%, sale 0,49%

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Per 100 g di prodotto sgocciolato	RI	Per 140 g di prodotto sgocciolato	RI
Energia kJ	420	5,0%	588	7,0%
Energia kcal	100	5,0%	140	7,0%
GRASSI	1,7	2,4%	2,4	3,4%
DI CUI SATURI	0,3	1,5%	0,4	2,1%
CARBOIDRATI	17,4	6,7%	24,4	9,4%
DI CUI ZUCCHERI	2,7	3,0%	3,8	4,2%
FIBRE	2,5	0,0%	3,5	0,0%
PROTEINE	2,4	4,8%	3,4	6,7%
SALE	0,46	7,7%	0,64	10,7%

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE

pH LIQUIDO DI GOVERNO	5,4 - 6,4
VUOTO	200 mbar
GRANI DANNEGGIATI	< 5 %
DIFETTI DI COLORAZIONE	< 1 %
BUCCE	< 2 %
PARTI VEGETALI	< 1 %
CORPI ESTRANEI	Assenti



SCHEMA TECNICA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA	Tenera
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

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.	Da definire
CODICE EAN	Da definire
CODICE ITF	Da definire
CODICE TARIC	20 05 8000

UNITA' DI VENDITA

Lattina in banda stagnata BPA-nia da 2650 ml

Peso lordo: 2734 g	Peso netto: 2495 g	Peso sgocciolato: 1810 g
Altezza: 15,2 cm	Larghezza: 15,58 cm	Lunghezza: 15,58 cm

UNITA' LOGISTICA

Termoretraibile da 6 unità di vendita

Peso: 16,5 Kg		
Altezza: 15,2 cm	Larghezza: 31,16 cm	Lunghezza: 46,74 cm

PALLETIZZAZIONE

TIPO DI PALLET:

Altezza: 153,5 cm	Larghezza: 80 cm	Lunghezza: 120 cm
-------------------	------------------	-------------------

Unità logistiche per pallet 50

Unità logistiche per strato 5

Numero strati 10

Peso pallet 843 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