SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	**Mais dolce in grani croccante lavorato da materie prime fresche 100% italiane e cotto a vapore**
FORMATO	**Lattina in banda stagnata BPA-nia da 425 ml Tamburello**

PESI UNITA' DI VENDITA	**Peso netto: 340 g** ℮	**Peso sgocciolato: 285 g**
ETICHETTA	BELFIORE Crocc.	
CARATTERISTICHE DISTINTIVE	lavorato da materie prime fresche 100% italiane e cotto a vapore	
ALTRE CARATTERISTICHE	sottovuoto, senza zuccheri aggiunti, alto contenuto di fibre, pronto al consumo	

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

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)
INGREDIENTI	Mais dolce in grani 83,82%, acqua 15,89%, sale 0,29%

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	**Per 100 g di prodotto sgocciolato**	**RI**	**Per 140 g di prodotto sgocciolato**	**RI**
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	
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.	AV17504BETR
CODICE EAN	8001450097680
CODICE ITF	Da definire
CODICE TARIC	20 05 8000

UNITA' DI VENDITA

Lattina in banda stagnata BPA-nia da 425 ml Tamburello

Peso lordo: 398 g	Peso netto: 340 g	Peso sgocciolato: 285 g
Altezza: 8,7 cm	Larghezza: 8,5 cm	Lunghezza: 8,5 cm

UNITA' LOGISTICA

Termoretraibile da 12 unità di vendita

Peso: 4,8 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	739 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