



## SCHEMA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b>Piselli biologici lavorati da materie prime fresche 100% italiane e cotti 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 BIO	
<b>CARATTERISTICHE DISTINTIVE</b>	biologici, lavorati da materie prime fresche 100% italiane e cotti a vapore	
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	sottovuoto, 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>	Piselli 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	252	3,0%	353	4,2%
Energia kcal	60	3,0%	84	4,2%
GRASSI	0,4	0,6%	0,6	0,8%
DI CUI SATURI	0,1	0,5%	0,1	0,7%
CARBOIDRATI	8,5	3,3%	11,9	4,6%
DI CUI ZUCCHERI	2,5	2,8%	3,5	3,9%
FIBRE	2,7	0,0%	3,8	0,0%
PROTEINE	4,2	8,4%	5,9	11,8%
SALE	0,40	6,7%	0,56	9,3%

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

### **CARATTERISTICHE ANALITICHE**

pH LIQUIDO DI GOVERNO	6 - 6,8
VUOTO	500 mbar
GRANI DANNEGGIATI	< 1 %
DIFETTI DI COLORAZIONE	< 1 %
BUCCE	< 5 %
PARTI VEGETALI	< 1 %
CORPI ESTRANEI	Assenti
CALIBRO	Misto, ma omogeneo nella scatola



## SCHEDA 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 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>	AV26004BETR
<b>CODICE EAN</b>	8001450098595
<b>CODICE ITF</b>	Da definire
<b>CODICE TARIC</b>	20 05 4000

#### **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