


s.r.l.  al.	D.A.F. al. srl Via Privata Fioruzzi,1 I-29019 San Giorgio Piacentino (PC) Tel. +39 (0) 523 37 14 21 / Fax +39 (0) 523 37 91 85 mail: dafal@dafal.it / Sito web: www.dafal.it C.F. e P.IVA: 04032970966
SCHEMA TECNICA	data: 16/01/2015

PRODOTTO	Fagioli Borlotti Biologici Freschi in scatola					
	Coltivati in Italia, senza l'utilizzo di OGM (certificato da BIOAGRICERT s.r.l., O.C. autorizzato dal MiPAAF IT-BIO-007 NO. 087211)					
Etichetta	Belfiore BIO			EAN: 8001450098748		
Unità di vendita	Scatole in banda stagnata da 425 ml, con apertura a strappo e interno laccato bianco					
Ingredienti	Fagioli borlotti freschi da agricoltura biologica, acqua, sale marino					
Peso unità di vendita	Netto: 400 g	Sgocciolato: 250g				
Dimensioni unità di vendita	altezza 86.5 mm	larghezza 84 mm		profondità 84 mm		
Unità logistica	Fardello in film plastico termoretraibile senza vassoio da 12 scatole.					
Peso unità logistica	5.5 Kg circa			EAN:		
Dimensioni unità logistica	Altezza 87mm	Larghezza 255mm		Profondità 340mm		
Pallettizzazione	Tipo di Pallet: Epal 80x120cm (base) x150cm (altezza)			composizione: 15 strati x 10 unità logistiche. (n.150 Unità logistiche.)		
Peso pallet	Peso lordo: 820 Kg circa.			EAN: SSCC		
Informazioni nutrizionali	Energia	Proteine	Carboidrati	Grassi	Fibre	Sale
	353 kJ - 84 kcal	5.7 g	9.8 g <small>(di cui zuccheri 0.49 g)</small>	0.9 g <small>(di cui saturi 0.19 g)</small>	7 g	1.03 g <small>(sodio 0.41g)</small>
	Valori nutrizionali per 100g di prodotto sgocciolato					
Caratteristiche organolettiche	Colore	Tipico del prodotto				
	Odore	Naturale, tipico del prodotto.				
	Sapore	Naturale, sapore tipico del prodotto.				
Caratteristiche analitiche	Parametri chimico-fisici			5.3 < pH liquido di governo < 6.4		
	Sale			Aggiunto		
Liquido di governo	150 g ca.					
Vuoto	22 < cm Hg < 38					
Condizioni di stoccaggio, trasporto e scadenza	Da mantenersi se possibile a temperatura ambiente al riparo da fonti di luce e calore. Riporre il prodotto non utilizzato in frigorifero e consumare entro qualche giorno Scadenza: minimo 3 anni in condizioni ottimali di conservazione					