

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	Mais Dolce in Grani in Scatola Da Agricoltura Biologica Coltivato 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: 8001450093613		
Unità di vendita	Scatole in banda stagnata da 425 ml, apertura a strappo, interno laccato bianco, sottovuoto					
Ingredienti	Mais dolce in grani da agricoltura biologica, acqua, sale					
Peso unità di vendita	Netto: 340g		Sgocciolato: 285g			
Dimensioni unità di vendita	altezza 86.5 mm		larghezza 84 mm		profondità 84 mm	
Unità logistica	Fardello in termoretraibile senza vassoio da 12 scatole.					
Peso unità logistica	5.30 Kg circa			EAN: da definire		
Dimensioni unità logistica	Altezza 87mm		Larghezza 255mm		Profondità 340mm	
Pallettizzazione	Tipo di Pallet: Epal 80x120cm (base) x160cm (altezza)			composizione: 16 strati x 9 unità logistiche. (n.144 Unità logistiche.)		
Peso pallet	Peso lordo: 800 Kg circa.			EAN: SSCC		
Informazioni nutrizionali	Energia	Proteine	Carboidrati	Grassi	Fibre alimentari	Sale
	420 kJ – 100 kcal	2.4g	17.4g (di cui zuccheri 2.7g)	1.7g (di cui saturi 0.3g)	2.5g	0,5g Sodio 0,18
	Valori nutrizionali per 100g di prodotto sgocciolato					
Caratteristiche organolettiche	Colore		Tipico colore del prodotto cotto			
	Odore		Naturale, tipico del prodotto			
	Sapore		Naturale, tipico del prodotto			
Caratteristiche analitiche	Parametri chimico-fisici			pH liquido di governo 5.8 – 6.4		
	Sale			Aggiunto		
Liquido di governo	< 20% del peso netto					
Vuoto	> 450mm / Hg					
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. <u>Scadenza: 4 anni in condizioni ottimali di conservazione</u>					