


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
SCHEDA TECNICA	data: 01/07/2014

PRODOTTO	Fagioli di Soia Edamame 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. B19R)					
Etichetta	Belfiore BIO			EAN: 8001450093484		
Unità di vendita	Scatole in banda stagnata da 212 ml con apertura a strappo, interno laccato bianco, in liquido di governo					
Ingredienti	Fagioli di soia freschi da agricoltura biologica, acqua, sale marino					
Peso unità di vendita	Netto: 200g		Sgocciolato: 140g			
Dimensioni unità di vendita	altezza 70 mm		larghezza 65 mm		profondità 65 mm	
Unità logistica	Fardello in film plastico termoretraibile senza vassoio da 12 scatole.					
Peso unità logistica	2.84 Kg circa					
Dimensioni unità logistica	Altezza 70mm		Larghezza 195 mm		Profondità 260 mm	
Pallettizzazione	Tipo di Pallet: Epal 80x120cm (base) x147cm (altezza)			composizione: 14 strati x 12 unità logistiche. (n.168 Unità logistiche.)		
Peso pallet	Peso lordo: 480 Kg circa.			EAN: SSCC		
Informazioni nutrizionali	Energia	Proteine	Carboidrati	Grassi	Fibre alimentari	Sale
	416 kJ - 100 kcal	8.0 g	2.9 g (di cui zuccheri 2,1g)	5.1 g (di cui saturi 0.9g)	5.2 g	0.7 g sodio 0,25
	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	60 g ca.					
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: 3 anni in condizioni ottimali di conservazione</u>					