

SCHEDA TECNICA

Fagioli Borlotti

Scottati a Vapore 2650 g

REVISIONATA: 19-sett-23

HONEY GROUP S.r.l. - Via Boscofangone - zona ASI
80035 - Nola (NA)

INFORMAZIONI GENERALI

Linea articolo	LEGUMI
Provenienza materia prima	NON EU
Prodotto e confezionato in	ITALIA
Tipo di prodotto	Fagioli Borlotti Scottati a vapore in latta formato 2650 g
Denominazione di vendita	Fagioli Borlotti lessati
Ingredienti	Fagioli Borlotti secchi reidratati, acqua, sale, antiossidante: acido ascorbico.
Utilizzo	Il prodotto è un gustoso ingrediente adatto alla preparazione di minestre e passati.
Annotazioni	ph prodotto 5,4 - 6,4
Conservazione	Tenere in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigo, consumare in 2 - 3 gg.
T.M.C. (Shelf life)	36 mesi data confezionamento
Trattamento tecnico	STERILIZZAZIONE

Caratteristiche Organolettiche		Valori Nutrizionali per 100 g	
Colore	tipico del prodotto	Energia	Kj 254 - Kcal 60
Odore	tipico del prodotto	Grassi	0,4 g
Sapore	tipico del prodotto	di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Consistenza	tipico del prodotto	Carboidrati	7,5 g
Valori Microbiologici	Il prodotto conforme alle normative di legge e ai limiti microbiologici stabiliti	di cui zuccheri	0,0 g
		Proteine	4,1 g
		Sale	0,35 g

Caratteristiche Tecniche	
Codice Articolo	HLEG.024
Codice EAN	8001171 991991
Peso lordo (g)	2850
Formato latta (g)	2650
Peso netto (g)	2500
Peso sgocciolato (g)	1500
Dimensioni	
Altezza latta (cm)	15
Diametro latta (cm)	15,8
Altezza thermopack (cm)	16
Lato corto thermopack (cm)	33
Lato lungo thermopack (cm)	48
Pallettizzazione	
N.ro pezzi per thermopack	6
N.ro thermopack x strato	5
N.ro strati per pallet	10
N.ro thermopack x pallet	50
N.ro latte x pallet	300
Altezza pallet (cm)	175
Lato corto pallet (cm)	80
Lato lungo pallet (cm)	120
Peso pallet (kg)	880



OGM:Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003 No OGM . Allergeni: Può contenere tracce di **soia**. (rif.Direttive 2000/13/CEe 2003/89/Cee ,Reg. UE 1169/11).

Residui Fitofarmaci: Reg.CE 839/08 che aggiorna il Reg CE 149/08 che modifica il regolamento(CE) n.396/2005