

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>ST 0061</b>	
		Pesche allo sciroppo 018042 027445 010870	Rev.: 0

## FOOD SERVICE

COD. SAP	18042	FORMATO	3 Kg
COD. SAP	27445	FORMATO	3 Kg
COD. SAP	10870	FORMATO	3 Kg

**DENOMINAZIONE**
**PESCHE ALLO SCIROPPO**
**DESCRIZIONE**

E' il prodotto ottenuto da pesche gialle di varietà idonea, calibrate, denocciolate, pelate, tagliate a metà ed immerse in sciroppo di zuccheri.

**COMPOSIZIONE**
**INGREDIENTI:**

Pesche, Acqua, Zucchero, Sciroppo di glucosio-fruttosio.

PESO NETTO:	2650 g
PESO SGOCCIOLATO:	1500 g
Bx:	> 17
pH:	3,6 - 3,9

**PARAMETRI  
CHIMICO-FISICI**

ADDENSANTI AGGIUNTI:	Assenti
ANTIFERMENTATIVI:	Assenti
RESIDUI DI ANTIPARASSITARI:	Nei limiti di legge

**PARAMETRI  
MICROBIOLOGICI**

Prodotto garantito commercialmente sterile

**CARATTERISTICHE  
CONTENITORE**

Scatola di banda stagnata idonea al contatto con gli alimenti in conformità alla legislazione vigente.

**STABILIMENTO  
DI PRODUZIONE**

Vedi etichetta

**INFORMAZIONI  
NUTRIZIONALI**
**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**

VALORE ENERGETICO	72 kcal / 306 kJ
-------------------	------------------

Proteine	0,4 g
Carboidrati	17,6 g
Grassi	0,0 g

**CONSERVAZIONE**

In appositi magazzini a temperatura ambiente

**DURABILITA'**

3 anni