

	SCHEDA TECNICA		ST 0027
	Fagiolini Medio-fini e Fini 010794 010795 018980 018984		Rev.: 4 Del: 29/09/2015 Pagina 1 di 1

FOOD SERVICE

COD. SAP	10794	FORMATO	3 Kg MON JARDIN
COD. SAP	10795	FORMATO	3 Kg MON JARDIN
COD. SAP	18980	FORMATO	3 Kg JOLLY COLOMBANI
COD. SAP	18984	FORMATO	3 Kg JOLLY COLOMBANI

DENOMINAZIONE **FAGIOLINI MEDIO-FINI E FINISSIMI**

DESCRIZIONE Prodotto ottenuto da fagiolini freschi, raccolti al giusto grado di maturazione, spuntati, in liquido di governo.

INGREDIENTI Fagiolini, acqua, sale.

ALLERGENI Assenti.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI
 Peso netto \geq 2.600 g
 Peso sgocciolato \geq 1.400 g
 pH 5,2 -5,6
 Sale $1 \pm 0,2$ % sul liquido
 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.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
	Energia	94 kJ / 23 kcal
	Grassi	0,2 g
	di cui acidi grassi saturi	0,1 g
	Carboidrati	2,7 g
	di cui zuccheri	0,8 g
	Fibre	2,8 g
	Proteine	1,1 g
Sale	0,9 g	

CONSERVAZIONE
 In appositi magazzini a temperatura ambiente.
 Una volta aperta la confezione, trasferire il prodotto in un contenitore non metallico e conservare in frigorifero per 3 – 4 giorni.

T.M.C. 3 anni.