

	SCHEDA TECNICA	ST	
Mais dolce		Rev.: 0	30.10.08
		Pagina 1 di 1	

DENOMINAZIONE **MAIS DOLCE SOTTOVUOTO BIG-CHEF**

DEFINIZIONE Prodotto ottenuto dal taglio di chicchi di granoturco di varietà dolce.

**CARATTERISTICHE
TECNOLOGICHE** Lavaggio, taglio, sgranatura, flottazione, cernita, inscatolamento, aggiunta di liquido di governo a caldo, aggraffatura, chiusura sottovuoto, sterilizzazione, raffreddamento.

COMPOSIZIONE Mais dolce, acqua, zucchero, sale.

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE** Colore, sapore e odore caratteristici, consistenza tale da rendere il prodotto pronto al consumo.

**PARAMETRI
CHIMICO-FISICI** PESO NETTO: 2100 g
(conforme a quello dichiarato in etichetta con le tolleranze previste dalle leggi vigenti (D.P.R. 391 e D.M. 27/2/79))
PESO SGOCCIOLATO: 1775 g (conforme a quello dichiarato in etichetta)
pH naturale: 6.1 - 6.5

ANTIFERMENTATIVI : Assenti
COLORANTI AGGIUNTI : Assenti
RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI LIMITI DI LEGGE
PRODOTTO GARANTITO COMMERCIALMENTE STERILE.

**VALORI
NUTRIZIONALI**

Valori medi per 100 g di prodotto	
VALORE ENERGETICO	95 kcal / 403 kJ
PROTEINE	3,3 g
CARBOIDRATI	17,8 g
GRASSI	1,2 g

T.M.C. 4 anni

CONFEZIONE: Scatola in banda stagnata, 2650ml