

	SCHEDE TECNICHE	ST	
		Fagiolini MEDIO FINI	Rev.: 0
		Pag. 1 di 1	

DENOMINAZIONE
FAGIOLINI MEDIO FINI BIG-CHEF
DEFINIZIONE

Prodotto ottenuto da fagiolini freschi, raccolti al giusto grado di maturazione, preparati con acqua e sale.

Il calibro dei fagiolini corrisponde a quanto segue:

MEDIO FINI : dimetro > 9 mm

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Ventilazione, doppio lavaggio, sgrappolatura, spuntatura, calibratura, cernita elettronica, blanching (scottatura), inscatolamento, aggiunta del liquido di governo a caldo, aggraffatura, sterilizzazione, raffreddamento.

COMPOSIZIONE.

Fagiolini, acqua, sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore uniforme caratteristico, sapore e odore caratteristici del fagiolino al giusto grado di maturazione, consistenza tale da rendere il prodotto pronto al consumo.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PESO NETTO: 2600 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: 1400g (conforme a quello dichiarato in etichetta)

pH (naturale): 5,2 – 5,7

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	25 kcal / 106 kJ
PROTEINE	1,2 g
CARBOIDRATI	4,8 g
GRASSI	0,1 g

T.M.C.

3 anni

CONFEZIONE:

Scatola in banda stagnata, 2650 ml