

	SCHEDE TECNICHE	ST	
Fagioli bianchi di Spagna		Rev.: 0	30.10.08
Pag. 1 di 1			

DENOMINAZIONE
FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA BIG-CHEF
DEFINIZIONE

Prodotto ottenuto da fagioli bianchi opportunamente reidratati, preparati con acqua e sale.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Reidratazione fagioli, blanching (scottatura), cernita, inscatolamento, aggiunta del liquido di governo a caldo, aggraffatura, sterilizzazione, raffreddamento.

COMPOSIZIONE.

Fagioli, acqua, sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PESO NETTO: 2600g
 (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: 1500g (conforme a quello dichiarato in etichetta)
 pH (naturale): 5.8 - 6.2

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	kcal 93 / 393 kJ
PROTEINE	7,4 g
CARBOIDRATI	14,4 g
GRASSI	0,6 g

T.M.C.

4 anni

CONFEZIONE:

Scatola in banda stagnata, 2650 ml