

Technical specification "PANCRAZIO"

Denominazione prodotto	FAGIOLI NERI LESSATI IN SCATOLA
Codice	22150
Formato	Scatole 425, 2650 ml.
Luogo di produzione	Cava de' Tirreni (SA) - Italy
Ingredienti (Lista in ordine decrescente)	Fagioli neri (60%) acqua, sale.

Parametri chimico- fisici

Peso netto	400,2600 g
Peso sgocciolato	240,1500 g
Coloranti	assenti
pH	5,5 ÷ 6,5
Colore	Caratteristico
Aroma	Tipico
Odore	Tipico
Sale (NaCl)	1.0 (± 0.2)%

Valori nutrizionali (per 100 g di prodotto)

Kcal	105
KJ	440
Proteine	9.0 g
Carboidrati	16.0 g
di cui zuccheri:	0.8 g
Grassi	0.6 g
di cui saturi:	0.3 g
Fibre	6.4 g
Sale	0.7 g

Parametri Microbiologici: Prodotto garantito commercialmente sterile

OGM (REG CE 1829/2003 and 1830/2003): in accordo con la legge vigente

Allergeni (Dir. CEE 2003/89 and 2007/68 and D.Lgs 114/06): assenti.

Origine materia prima: Agricoltura non UE

Contaminanti (1881/06/CE): Metalli pesanti entro i limiti di legge
Pesticidi residui entro i limiti di legge
Micotossine entro i limiti di legge

Imballo primario: Scatola impilabile (400g); Dorè+poz/dorè BPANI. Rivestimento stagno (Int/Est:2,8/2,8 gm²)
vernice esterna: dorè epoxy; vernice interna: dorè poliestere + poz (RE.: ns fornitore)

Codice/lotto **VAP22=** codice aziendale, **LYXXXZ** (L=lotto Y=Lettera anno XXX= Giorno progressivo Z= sublotto)

Durabilità: Circa 30 mesi dal giorno di produzione

Immagazzinamento: Il prodotto è conservato in luogo idoneo e asciutto

Modo d'uso: Scaldare e condire a piacere, usare per preparare zuppe, pasta o carne.

Suggerimenti

per la conservazione: Dopo l'apertura travasare in un contenitore idoneo, conservare in frigo e consumare entro due giorni.

Processo produttivo: Depietratore, scottatura, calibratore, cernita, controllo metal detector, riempimento, colmatura, aggraffatura, sterilizzazione, raffreddamento, codifica, pallettizzazione, immagazzinamento.

Certificazioni:



UNI EN ISO 9001: 2015 e B.R.C. simboli riciclo FE 40 (latta) – PAP22 (etichetta)

Note:

- I pesi sono stabiliti come indicato in etichetta con le tolleranze richieste dalla direttiva europea e italiana (L.690/78)
- Questa scheda tecnica è proprietà della Pancrazio S.p.A..

Data di emissione: gennaio 2022