

## Scheda tecnica-Technical sheet

Rev. 00

04/06/2015

Check

07/06/2018

Cod.:006063

### FAGIOLI BIANCHI SPAGNA / WHITE RUNNER BEANS

#### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients** Fagioli Bianchi di Spagna, acqua, sale, antiossidante: acido ascorbico E300 / *White runner beans, water, salt, antioxidant: ascorbic acid E300.*

<b>Count or Size</b>	/
<b>Quantità netta/ Net quantity</b>	2500 g
<b>Quantità sgocciolata/ Drained quantity</b>	1500 g

**Shelf life** 36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *36 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy.*

**Modalità di conservazione/ Storage conditions** Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare il prodotto in frigorifero (0-4 °C) in un contenitore idoneo e consumare entro 3 giorni / *Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C) in a suitable container and consume within 3 days after opening.*

**Modalità di uso/ Conditions of use** Sgocciolare prima dell'uso/ *Drain before use*

<b>Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration</b>  <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato / Nutritional average values for 100 g of drained product</i>	<b>Energia/ Energy</b>	285 kJ/ 68 kcal
	<b>Grassi/ Fat</b>	0.5 g
	<b>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates</b>	0.0 g
	<b>Carboidrati/ Carbohydrate</b>	9.1 g
	<b>di cui zuccheri/ of which sugars</b>	0.0 g
	<b>Proteine/ Protein</b>	4.3 g
	<b>Sale/ Salt</b>	0.35 g

**Allergeni/ Allergens** Il prodotto non contiene alcuno degli allergeni indicati nell'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product does not contain any allergens indicated in the annex II of EU Regulation 1169/2011.*

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37 °C per 14 giorni e a 55 °C per 7 giorni. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate / *Product microbiologically stable: no canber after incubation at 37 °C for 14 days and at 55 °C for 7 days. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

#### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH del liquido di governo / <i>pH of preserving liquid</i>	5.4 – 6.4
NaCl	< 1.0 %

## INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

### Confezione primaria/ Primary packaging

Descrizione/ *Description:*  
Barattolo in banda stagnata / *Tinplate can*

Dimensioni imballo/  
*Packaging size:*  
(h x d): 15.2 x 15.5 cm

**Marchio/ Brand** Ristoris

### Imballo/ Packaging

Descrizione/ *Description:*  
Cartone / *Carton*

Dimensioni imballo/  
*Packaging size:*  
(lpxh)/ (*lxwxh*):  
48 x 32 x 15.5 cm

Peso imballo/  
*Packaging weight:*  
17.8 kg

Pz imballo/  
*Packaging pieces:*  
6

### Pallet

Descrizione/ *Description:*  
Epal (120 x 80 cm)

Colli per strato/  
*Cartons per layer:*  
5

Numero strati per  
pallet/ *Number of*  
*layers per pallet:*  
10

Pz pallet/ *Pieces per*  
*pallet:*  
300

**EAN13:** 8056515240853

**TARIC CODE:**

2005 5100 00