

	<b>SCHEDE TECNICHE</b>	<b>ST</b>	
Fagioli Cannellini		Rev.: 0	30.10.08
Pag. 1 di 1			

**DENOMINAZIONE**
**FAGIOLI CANNELLINI BIG-CHEF**
**DEFINIZIONE**

Prodotto ottenuto da fagioli cannellini secchi 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	
<b>VALORE ENERGETICO</b>	kcal 93 / 393 kJ
<b>PROTEINE</b>	7,4 g
<b>CARBOIDRATI</b>	14,4 g
<b>GRASSI</b>	0,6 g

**T.M.C.**

4 anni

**CONFEZIONE:**

Scatola in banda stagnata, 2650 ml