

	<h1>Fagioli bianchi di spagna 500g</h1>	<p>STD 8.5.44 Rev. 4 24/08/2020</p>
--	---	---

<b>Categoria</b> <b>Ingredienti</b>	<i>conserva vegetale pastorizzata acida, in scatola o vetro (pH ≤4.5)</i> <i>Pomodori pelati S. Marzano, succo di pomodoro, correttore d'acidità: acido citrico.</i>													
<b>Contenitore</b>	<p style="text-align: center;"><b>CARATTERISTICHE</b></p> Scatola in banda stagnata Formato Chiusura – aggraffatura Aspetto esterno Aspetto interno Fondi Etichettatura Scadenza Vuoto Spazio di testa	<p style="text-align: center;"><b>STANDARD DI RIFERIMENTO</b></p> <i>Grezzo standard</i>  <i>Sovrapposizione non inferiore al 50%</i> <i>Compattezza: spazio libero 0.1 – 0.2mm</i> <i>Senza difetti, pulita</i> <i>Senza difetti, attacchi o punti di corrosione</i> <i>Inferiore banda stagnata verniciata, superiore banda stagnata verniciata</i> <i>Conforme alle norme vigenti</i> <i>In etichetta gg/mm/aaaa</i> <i>5.50 – 15.00 cm Hg</i> <i>≥6 mm</i>												
<b>Prodotto</b>	<p style="text-align: center;"><b>CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE</b></p> Peso netto Peso sgocciolato Numero bacche Interezza R.O. (sul frullato) pH Acido citrico Acidità totale (ac. citrico monoidratato) Muffe Parti depigmentate Marciume - necrosi Piccioli Corpi estranei  Materia prima  Pelli Succo Shelf life  <p style="text-align: center;"><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b></p> Odore Colore Gusto Consistenza	<p style="text-align: center;"><b>STANDARD DI RIFERIMENTO</b></p> <i>2500 – 2550 g</i> <i>Min il 60% peso netto</i> <i>120 - 160</i> <i>≥70 % sul peso sgocciolato</i> <i>5.50 – 7.00 °Brix</i> <i>4.20 – 4.50</i> <i>q. b. per mantenere il pH &lt; 4.50</i> <i>0.4 – 0.9</i> <i>≤ 20 % sul frullato</i> <i>&lt; 3% sul peso sgocciolato</i> <i>Assenti</i> <i>Assenti</i> <i>Assenti</i>  <i>Pomodoro lungo varietà "San Marzano" di maturazione adeguata e uniforme, colorazione rosso vivo, esente di marciumi apicali, necrosi, virosi, piccioli e larve carpofaghe</i> <i>Max 3 cm<sup>2</sup>/100g di prodotto</i> <i>Privo di grumi, rosso brillante tipico, assenza di marcato sapore di cotto.</i> <i>3 anni conservato a temperatura ambiente</i>  <p style="text-align: center;"><i>Caratteristico</i></p> <i>Rosso uniforme caratteristico</i> <i>Fresco tipico caratteristico</i> <i>Soda tipica del prodotto</i>												
<b>Dichiarazione nutrizionale</b> (valori medi per 100 g di prodotto)	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Energia</td> <td style="text-align: right;">99 kj / 23 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">0.2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: right;">3.5 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td style="text-align: right;">1.3 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: right;">1.2 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: right;">0.1 g</td> </tr> </table>		Energia	99 kj / 23 kcal	Grassi	0.2 g	Carboidrati	3.5 g	Fibre	1.3 g	Proteine	1.2 g	Sale	0.1 g
Energia	99 kj / 23 kcal													
Grassi	0.2 g													
Carboidrati	3.5 g													
Fibre	1.3 g													
Proteine	1.2 g													
Sale	0.1 g													
<b>Istruzione per l'uso</b>	Il pomodoro pelato può essere consumato dal consumatore finale previa preparazione con altri alimenti. L'uso più diffuso del pomodoro pelato è l'utilizzo come condimento di alimenti (pasta, carne, pesce, etc.).													
<b>Limitazioni all'uso</b>	Il prodotto non contiene allergeni che per la loro natura possono arrecare danni alla salute dei consumatori. Inoltre, non ha limitazioni di uso da parte di anziani o bambini.													

L'Amministratore Unico: \_\_\_\_\_