

SCHEMA TECNICA

Grano cotto 560 g

REVISIONATA: 10-gen-22

HONEY GROUP S.r.l. - Via Boscofangone - zona ASI
80035 - Nola (NA)

INFORMAZIONI GENERALI

Linea articolo	GRANO
Provenienza	ITALIA
Tipo di prodotto	Grano cotto per pastiera 560 g
Ingredienti	Grano , acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico. <u>Allergeni: grano</u>
Utilizzo	Il prodotto è indicato come ingrediente per pastiera
Annotazioni	Ph prodotto ≤ 4,50
Conservazione	Tenere in luogo fresco ed asciutto, dopo l'apertura conservare in frigo, consumare in 2 - 3 gg
T.M.C. (Shelf life)	36 mesi data confezionamento
Trattamento tecnico	PASTORIZZAZIONE

Caratteristiche Organolettiche		Valori Nutrizionali per 100 g	
Colore	Bianco/avorio	Energia (kj) / (Kcal)	Kj 419 -Kcal 99
Odore	tipico del prodotto cotto	Grassi (g)	0,62
Sapore	tipico del prodotto cotto	di cui acidi grassi saturi (g)	0,00
Consistenza	cuore farinoso	Carboidrati (g)	19,94
Valori Microbiologici	Il prodotto conforme alle normative di legge e ai limiti microbiologici stabiliti	di cui zuccheri (g)	0,00
		Proteine (g)	3,38
		Sale (g)	1,00

Caratteristiche Tecniche	
Codice articolo	HGRA.001
Codice EAN	8001171 000013
Peso lordo (g)	900
Formato vaso (g)	580
Peso netto (g)	560
Peso sgocciolato (g)	560
Dimensioni	
Altezza vaso (cm)	15
Diametro vaso (cm)	8
Altezza thermopack (cm)	15,5
Lato corto thermopack (cm)	24,5
Lato lungo thermopack (cm)	32,5
Pallettizzazione	
n.vasi x thermopack	12
n.ro thermopack x strato	10
n.ro strati per pallet	10
n.ro thermopack x pallet	100
n.ro vasi x pallet	1200
Altezza pallet (cm)	170
Lato corto pallet (cm)	80
Lato lungo pallet (cm)	120
Peso pallet (kg)	1097



OGM:Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003 No OGM . Allergeni:Presenza di cereale con glutine (rif.Direttive 2000/13/CEe 2003/89/Cee ,Reg. UE 1169/11).

Residui Fitofarmaci: Reg.CE 839/08 che aggiorna il Reg CE 149/08 che modifica il regolamento(CE) n.396/2005