



SCHEDA TECNICA
FIOCCHI DI MARRONI
Validità fino a nuova campagna

| | | | |
|----------------------------------|---|------------------------------|---------------------------------------|
| Descrizione del Prodotto | Fiocchi di Marroni | | |
| Codice Articolo | | | |
| Origine | Prodotto e confezionato in Italia | | |
| Materie Prime | Prodotto ottenuto dalla fioccatatura di granella di castagne di diverse dimensioni. | | |
| Processo Produttivo | Il prodotto viene scottato con vapore secco a circa 130°C. Viene fatto passare in rulliere per essere schiacciato. Dopo questo passaggio viene essiccato ad aria calda e fredda mantenendo una percentuale di umidità inferiore del 14%. | | |
| Controllo Qualità | L'azienda è dotata di un sistema di Autocontrollo basato sul sistema HACCP (CE 852/04). | | |
| Dichiarazioni | Il prodotto è conforme a quanto stabilito dalle vigenti leggi europee e nazionali relativamente alle quantità massime di residui di fitofarmaci e metalli pesanti tollerati nei prodotti di origine vegetale. Prodotto naturale, senza l'aggiunta di conservanti, zucchero, aromi o additivi chimici. | | |
| Caratteristiche chimiche | Lipidi greggi | 2,6% p/p | di cui saturi 0,7% p/p |
| | Carboidrati | 80,6% p/p | di cui zuccheri 26,1% p/p |
| | Generi | 2,1 % p/p | |
| | Sodio | mg/Kg 185 | |
| | Fibra | 32% p/p | |
| | Protidi | 5,3% p/p | |
| | Umidità | 6,5 % p/p | |
| | Valore Energetico | 371 Kcal/100g | Kj/100g 1558 |
| Confezionamento | Sacco in carta con interno in polietilene da Kg 10. Big bag da Kg 500. | | |
| Shelf life | 24 mesi | | |
| Pallettizzazione | Bancale | EUROPALLET (80x120cm) | PALLET INDUSTRIALE (100x120cm) |
| | Peso netto | 360 Kg | 500 Kg |
| | Strati per pedana | 9 | 10 |
| | Sacchi per strato | 4 SACCHI DA KG 10 | 5 SACCHI DA KG 10 |
| Modalità di Conservazione | Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco max 10/15°C, asciutto, pulito, inodore ed al riparo dai raggi solari. Per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto al ricevimento della merce togliere immediatamente il film estensibile che avvolge la pedana. | | |
| Aspetti Generali | I materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento impiegati assicurano la protezione dell'alimento da qualsiasi contaminazione esterna, senza modificarne le caratteristiche organolettiche, fisiche e chimiche. Inoltre tali materiali rispettano le norme vigenti per le materie destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti. Non sono usati clipsatrici, puntine in metallo o quant'altro non idoneo. | | |