

| | | | |
|--|-----------------------|---------------|-----------------|
|  | SCHEDA TECNICA | ST 178 | |
| Ceci grandi 042101 | | Rev.: 5 | Del: 22/11/2023 |
| Pagina 1 di 1 | | | |

FOOD SERVICE

| DENOMINAZIONE | CECI SOTTOVUOTO VALFRUTTA GRANCHEF | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----------------------------------|--|---------|-------------------|--------|-------|----------------------------|-------|-------------|--------|-----------------|-------|-------|-------|----------|-------|------|-------|
| DESCRIZIONE | Ceci sottovuoto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTI | Ceci secchi reidratati, acqua, sale. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ALLERGENI | Assenti. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARAMETRI CHIMICO - FISICI | Peso netto \geq 2.100 g Peso sgocciolato \geq 1.775 g Vuoto \geq 30 cm Hg a 20°C pH 5,9 - 6,2 Residui fitofarmaci: conformi ai limiti di legge. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | Prodotto garantito commercialmente sterile. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE E CONTENITORE | Scatola in banda stagnata. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>540 kJ / 128 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>2,0 g</td> </tr> <tr> <td> di cui acidi grassi saturi</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>18,1 g</td> </tr> <tr> <td> di cui zuccheri</td> <td>0,7 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>5,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>6,7 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,9 g</td> </tr> </tbody> </table> | VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO | | Energia | 540 kJ / 128 kcal | Grassi | 2,0 g | di cui acidi grassi saturi | 0,3 g | Carboidrati | 18,1 g | di cui zuccheri | 0,7 g | Fibre | 5,5 g | Proteine | 6,7 g | Sale | 0,9 g |
| VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energia | 540 kJ / 128 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grassi | 2,0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| di cui acidi grassi saturi | 0,3 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidrati | 18,1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| di cui zuccheri | 0,7 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibre | 5,5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteine | 6,7 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sale | 0,9 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONSERVAZIONE | In appositi magazzini a temperatura ambiente. Dopo l'apertura trasferire in un contenitore non metallico e conservare in frigorifero. Consumare entro 3-4 giorni. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TMC | 4 anni. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |