



SCHEDA TECNICA I FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA TECHNICAL SHEET BUTTER BEANS

Linea Chef

Sole 'e Napule

fagioli
Bianchi di Spagna



PRODOTTO IN ITALIA

Linea Chef

Sole 'e Napule

fagioli
Bianchi di Spagna



PRODOTTO IN ITALIA

FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA LESSATI - BOILED BUTTER BEANS
FAGIOLITOS D'ESPAÑA BLANCOS BRUILLIS
FRIGIOLAS BLANCOS DE ESPAÑA HERVIDOS
BEKÖCHTET WEISSE BOHNEN IN SPANIEN

INGREDIENTI: Fagioli Bianchi di Spagna lessati, acqua, sale, antiossidante: acido ascorbico. **INGREDIENTS:** Boiled Butter Beans, water, salt, antioxidant: ascorbic acid. **INGREDIENTS:** Hervidos Espagno Bohnen, weis, saiz, antioxiadant: acido ascorbico. **INGREDIENTS:** Frigiolas Blancos de España hervidos, agua, sal, antioxidante: ácido ascórbico. **STRECKT:** Bekochtete Weisse Bohnen in Spanien, Wasser, Salz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi uno dei due fondi. **Do consumarsi preferibilmente entro il: vedi uno dei due fondi.** - Consumo preferibilmente entro del: voir les deux fonds. - Consumo preferentemente antes del: ver los fondos. - Modulo de consumo: ver los fondos.

INFORMAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION INFORMATION / NUTRIERTUNGSANGABEN
Valore medio per 100g / Average value per 100g / Valor medio por 100g

Energia / Energy / Energía	410 kJ / kcal
Grassi / Fat / Grasas	0,5 g
di cui acidi grassi saturati / of which saturated / de los cuales saturados	0 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hidratos de carbono	0 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	0 g
Proteine / Protein / Proteína	4,3 g
Sale / Salt / Sal	0,4 g

Peso Netto/Net weight: 2500g ± (2650)
Peso netto/gross weight: 1500g

PRODOTTO IN ITALIA

DESCRIZIONE/DESCRIPTION	Fagioli bianchi spagna/Butter beans
CODICE A BARRE/EAN CODE	8014259008702
FORMATO/SIZE	2650
INGREDIENTI/INGREDIENTS	Fagioli bianchi di spagna 60%, acqua 39,58%, sale 0,4%, antiossidante: acido ascorbico 0,02%/Butter beans 60%, water 39,58%, salt 0,4%, antioxidant: ascorbic acid 0,02%

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE - CHEMICAL / PHYSICAL CHARACTERISTICS

Peso Netto/Net weight	≥ 2500 g
Peso Netto/Drained weight	≥ 1500 g
Residuo ottico/Optical residue	6° Brix
ph	5.4/6.4
Vuoto in Cm Hg	5 cmHg
Muffe/Molds (Howard method)	≤ 40 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Stabile dopo incubazione a/Stable after incubation at	a/at 37° C per/for 14 gg/days	a/at 55° C per/for 7 gg/days
--	-------------------------------	------------------------------

CONSERVAZIONE/PRESERVATION

' O Sole 'e Napule di Calabria Alfonso s.r.l. Via Vecchia del Bosco snc – **80034 MARIGLIANO (NA)**
Tel. (081)8411215 – Fax. (081)8413343 P.IVA e C.F. 02691611210 – C.C.I.A.A. R.D. N. 506275
www.osoleenapule.it – e-mail: calabria_alfonso@libero.it



Shelf life	36 mesi/36 months
Temperatura/Temperature	Ambiente/Environment
Conservazione/Preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto /Keep in a dry and cool place

NUTRITIONAL DECLARATION
AVERAGE VALUES PER 100 g

ENERGIA/ENERGY	285kj/68kcal
GRASSI/FAT	0.5g
Dei quail acidi grassi saturi/Of which saturates	0g
CARBIDRATI/CARBOHYDRATE	9.1g
Dei quail zuccheri/Of wich sugar	0.0g
FIBRE/FIBRES	4.8g
PROTEINE/PROTEINS	4.3g
SALE/SALT	0.35g

SENSORIAL CHARACTERISTICS

Colore/Colour	Tipico /Typical
Sapore/Flavor	Tipico/Typical
Odore/Smell	Tipico/Typical

SCADENZA/EXPIRY DATE	Data di scadenza in etichetta e/o sul coperchio Expiration date on the label and / or on the cap
-----------------------------	---

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING	Scatola in banda stagnata elettrolitica/electrolytic tin cans
----------------------------------	---