


|  |                       |                          |
|--|-----------------------|--------------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA</b> | <b>ST 0052</b>           |
| Ananas allo sciroppo 026852 026854   |                       | Rev.: 0<br>Pagina 1 di 1 |

# FOOD SERVICE

|          |       |         |      |
|----------|-------|---------|------|
| COD. SAP | 26852 | FORMATO | 1Kg  |
| COD. SAP | 26854 | FORMATO | 1 Kg |

|                                    |  |                    |        |          |       |             |        |        |       |
|------------------------------------|--|--------------------|--------|----------|-------|-------------|--------|--------|-------|
| <b>DENOMINAZIONE</b>               | <b>ANANAS ALLO SCIROPPO</b>  |                    |        |          |       |             |        |        |       |
| <b>DESCRIZIONE</b>                 | E` il prodotto ottenuto da Ananas di varietà idonea, calibrato, pelato, tagliato a rondelle ed immerso in sciroppo di zuccheri.  |                    |        |          |       |             |        |        |       |
| <b>COMPOSIZIONE</b>                | <b>INGREDIENTI:</b><br>Ananas, Acqua, Zucchero.<br>PESO NETTO: 836 g<br>PESO SGOCIOLATO: 490 g<br>Bx: 14 - 16<br>pH: 3,6 – 4,2   |                    |        |          |       |             |        |        |       |
| <b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI</b>    | ADDENSANTI AGGIUNTI: Assenti<br>ANTIFERMENTATIVI: Assenti<br>RESIDUI DI ANTIPARASSITARI: Nei limiti di legge   |                    |        |          |       |             |        |        |       |
| <b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>    | Prodotto garantito commercialmente sterile   |                    |        |          |       |             |        |        |       |
| <b>CARATTERISTICHE CONTENITORE</b> | Scatola di banda stagnata idonea al contatto con gli alimenti in conformità alla legislazione vigente.   |                    |        |          |       |             |        |        |       |
| <b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>  | Vedi etichetta   |                    |        |          |       |             |        |        |       |
| <b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>   | VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g<br>VALORE ENERGETICO 61 kcal / 261 kJ<br><table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Proteine</td> <td style="text-align: right;">0,4 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: right;">14,5 g</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">0,2 g</td> </tr> </table> |                    |        | Proteine | 0,4 g | Carboidrati | 14,5 g | Grassi | 0,2 g |
| Proteine                           | 0,4 g  |                    |        |          |       |             |        |        |       |
| Carboidrati                        | 14,5 g   |                    |        |          |       |             |        |        |       |
| Grassi                             | 0,2 g  |                    |        |          |       |             |        |        |       |
| <b>CONSERVAZIONE</b>               | In appositi magazzini a temperatura ambiente   | <b>DURABILITA'</b> | 3 anni |          |       |             |        |        |       |