

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

007212

PATE' SEMI DI SESAMO AL AMIER FL. G.300

Rev 17/08/2021

NOME PRODOTTO	PATE' SEMI DI SESAMO AL AMIER FL. G.300
DESCRIZIONE ARTICOLO	patè di semi di sesamo 100%, per falafel, polpette di ceci o spalmato sul pane
INFORMAZIONI PRODOTTO	pasta ottenuta con il 100% di semi di sesamo macinati, una specialità per molti piatti della cucina orientale e ingrediente principale per la preparazione dell'Hummus. prodotto vegano, senza glutine

DATI LOGISTICI

SINGOLA UNITA'	TIPO CONFEZIONE	FLACONE					
	PESO NETTO / CONTENUTO	300,00 GRAMMI					
	PESO SGOCCIOLATO						
	CODICE EAN	4013200387709					
	DIMENSIONI (L x H x P) cm	7,00	x	11,50	x	7,00	
UNITA' LOGISTICA	TIPO IMBALLO	TRAY					
	CODICE EAN	4013200957070					
	UNITA' PER IMBALLO	6					
	DIMENSIONI (L x H x P) cm	15,00	x	12,00	x	23,50	
	PESO IMBALLO	3,00 Kg					
PALETTA	IMBALLI PER BASE	25			PEZZI PER PALETTA	1050	
	STRATI PER PALETTA	7			IMBALLI PER PALETTA	175	
	DIMENSIONI (L x H x P) cm	80,00	x	84,00	x	120,00	PESO LORDO (no pallet)



SHELF LIFE MINIMA	12 mesi con chiusura originale	SHELF LIFE TOTALE 20 MESI
INGREDIENTI	100% semi di sesamo macinati	
ALLERGENI	sesamo e prodotti del sesamo	
O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1829 e 1830 del 2003.	
CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE	mescolare bene prima dell'uso, poichè l'olio tende a separarsi dal sesamo. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare velocemente	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	begie omogeneo
ODORE	tipico del sesamo
SAPORE	tipico del sesamo
CONSISTENZA	pastosa

TABELLA NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO

<i>Informazioni nutrizionali</i>	<i>per 100 g</i>	<i>% RDA per 100 g</i>
energia	2783 kJ (673kcal)	
grassi	60 g	
di cui acidi grassi saturi	9,5 g	
carboidrati	3,6 g	
di cui zuccheri	1,4 g	
fibre	7,8 g	
proteine	25 g	
sale	0,04 g	

STANDARDS CHIMICO-FISICI

<i>DESCRIZIONE</i>	<i>UNITA' DI MISURA</i>	<i>VALORI</i>	<i>TOLLERANZA</i>	<i>RIFERIMENTO</i>
--------------------	-------------------------	---------------	-------------------	--------------------

STANDARDS MICROBIOLOGICI

<i>DESCRIZIONE</i>	<i>UNITA' DI MISURA</i>	<i>VALORI</i>	<i>RIFERIMENTO</i>
carica batterica totale	cfu/g	<10.000	
muffa	cfu/g	<200	
lievito	cfu/g	<200	
enterobatteri	cfu/g	<100	
salmonella		assente in 25g	