

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>ST 216</b>
Farro 044822	Rev.: 1	Del: 07/11/2016 Pagina 1 di 1

## FOOD SERVICE

<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>FARRO SOTTOVUOTO VALFRUTTA GRANCHEF</b>																		
<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto ottenuto dalla reidratazione di Farro Spelta.																		
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Farro</b> , acqua, sale.																		
<b>ALLERGENI</b>	<b>Farro</b> .																		
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI</b>	Peso netto $\geq 610$ g Peso sgocciolato $\geq 530$ g Sale $1\% \pm 0,5$ Addensanti aggiunti: assenti Antifermentativi: assenti 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>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: left;">VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td style="text-align: right;">497 kJ / 118 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">0,8 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td style="text-align: right;">0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: right;">21,1 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td style="text-align: right;">0,0 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td style="text-align: right;">4,2 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: right;">4,4 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: right;">1,8 g</td> </tr> </tbody> </table>	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		Energia	497 kJ / 118 kcal	Grassi	0,8 g	di cui acidi grassi saturi	0,2 g	Carboidrati	21,1 g	di cui zuccheri	0,0 g	Fibre	4,2 g	Proteine	4,4 g	Sale	1,8 g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g																			
Energia	497 kJ / 118 kcal																		
Grassi	0,8 g																		
di cui acidi grassi saturi	0,2 g																		
Carboidrati	21,1 g																		
di cui zuccheri	0,0 g																		
Fibre	4,2 g																		
Proteine	4,4 g																		
Sale	1,8 g																		
<b>CONSERVAZIONE</b>	In appositi magazzini a temperatura ambiente. Una volta aperta la confezione, trasferire il prodotto in un contenitore non metallico e conservare in frigorifero per alcuni giorni.																		
<b>TMC</b>	3 anni.																		