

# Scherini Franco srl Via Boscacci, 35 23010 Albosaggia (SO) Tel. 0342 510221 info@scherini.it IFS BRC Certified

martedì 22 ottobre 2019

Revisione n° 3

Articolo: Castagne marroni
Peso Netto: 1kg
Codice Ean: 8004719000186
Marchio: Scherini
Tipo: IQF
Ingredienti: Castagne marroni



Origine: Spagna

# Informazioni Packaging:

Confezione: Sacchetto litografato
Confezioni per cartone: 10
Dimensione confezione (mm): 330x220x45

Dimensioni cartone (mm): I 230 | 390 h 205
Cartoni per strato: 10
Strati per pallet: 8

## Caratteristiche Microbiologiche:

Enterobatteri: < 600 u.f.c./g Coliformi fecali: < 15 u.f.c./g Carica batterica totale: < 1000000 u.f.c./g Coliformi totali: < 500 u.f.c./g Escherichia coli: < 100 u.f.c./g Stafilococchi coaugulasi: < 100 u.f.c./g Listeria monocytogenes: < 10 u.f.c./g Salmonella: assenza in 25g Clostridium perfringens: < 100 u.f Fitofarmaci multiresiduale: < 0.05 mg/kgCadmio: < 0,2 mg/kg Piombo: < 0,1 mg/kg

Allergeni e OGM: no

## Caratteristiche fisiche ed organolettiche:

Castagna di qualità extra calibrata 100/120 pezzi al kg, sana, sbucciata e pelata, scottata a vapore secondo le più rigorose norme igieniche, colore giallo, odore tipico del prodotto fresco, sapore dolce caratteristico, tenera.

## Informazioni nutrizionali medie per 100g di prodotto:

| Valore energetico:          | 690kJ / 165kcal  |
|-----------------------------|------------------|
| Grassi:                     | 1,45g            |
| di cui acidi grassi saturi: | 0,20g            |
| Carboidrati:                | 35,00g           |
| di cui zuccheri:            | 7,00g            |
| Fibre:                      | 3,40g            |
| Proteine:                   | 2,90g            |
| Sale:                       | 0,02g            |
|                             |                  |
| Conservazione:              | (***o****) -18°C |

## Preparazione:

Durabilità:

CALDARROSTE: mettere le castagne surgelate in forno a 180°C e cuocerle per circa 30 minuti. LESSATE: mettere le castagne surgelate in un tegame e ricoprirle d'acqua fredda. Lasciarle cuocere a fuoco lento per circa 4 minuti dall'ebollizione.

24 mesi