

## SCHEMA TECNICA STANDARD

### GRANO COTTO gr. 580

#### DEFINIZIONE

Grano cotto pronto per l'uso in barattoli di vetro con aggiunta di acqua, sale e acido citrico, stabilizzati mediante un processo di sterilizzazione.

#### USO

Ingrediente base per la preparazione di dolci.

#### INGREDIENTI

Grano, acqua, sale, acido citrico.

## CONTENITORE

**ASPETTO ESTERNO**  
**ASPETTO INTERNO**  
**CHIUSURA/AGGRAFFATURA**  
**CODIFICA**  
**ETICHETTATURA**  
**TIPO CONTENITORE**

Senza difetti, pulito  
 Senza difetti, senza attacchi  
 Regolare  
 Presente, leggibile, esatta  
 Esatta  
 Barattolo di vetro

## CARATTERISTICHE FISICHE

**PESO NETTO formato 580**  
**GRANI MACCHIATI E SCURI nr.**  
**GRANI AMMUFFITI E FORATI**  
**CORPI ESTRANEI E PIETRE**

≥ Peso netto dichiarato 580 gr  
 ≤ 3 x flacone  
 Assenti  
 Assenti

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

**SALE**

≤ 1.0%

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**CONSISTENZA**  
**ODORE**  
**SAPORE**  
**COLORE**

Morbida  
 Caratteristico, senza note estranee  
 Tipico, senza retrogusto  
 Caratteristico, avorio chiaro

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

**TEST MICROBIOLOGICO**

Stabile dopo incubazione a 37 °C per 14 gg

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100 g. di prodotto)

**ENERGIE**  
**GRASSI**  
 di cui Acidi grassi saturi  
**CARBOIDRATI**  
 di cui zuccheri  
**FIBRE**  
**PROTEINE**  
**SALE**

104/442 Kcal/Kj  
 0,6 g  
 0,13 g  
 20,0 g  
 0,9 g  
 2,7 g  
 3,4 g  
 1,0 g

## ALTRE INFORMAZIONI

**SHELF-LIFE**  
**TEMP. DI CONSERVAZIONE**  
**CONFEZIONAMENTO STANDARD**  
**PALLETIZZAZIONE STANDARD**  
**FORMATO 580 gr**

36 mesi  
 Ambiente, preferibilmente inferiore a 35 °C  
 Termoretraibile 12x580gr  

| n. pezzi | peso Kg. | n. strati | n.conf./strato | n. conf. | alt. cm. |
|----------|----------|-----------|----------------|----------|----------|
| 12       | 11,5     | 9         | 10             | 90       | -        |