Version MAJ 2007

Fiche technique

MAIS DOUX 3-1 BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Maïs* doux ** issu de l'agriculture biologique*
Provenance :	Province de Piacenza
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	Maïs* doux en grains, eau, ** issus de l'agriculture biologique*
Valeurs sensorielles :	Aspect : de couleur jaune intense Odeur : typique, sans odeur particulière Goût : typique, sans goût particulier
Paramètres physico-chimiques :	pH du jus : 5.8-6.4
Poids :	Poids net : 2 495 g Poids net égoutté : : 1 810 g Jus : 685 g
Conditionnement :	- Boîte en fer blanc, intérieur doré. Ouverture open top - Dimension : hauteur : 157 mm profondeur : 150 mm - Colis thermopaque de 6 boites
Paletisation :	10 couches de 5 colis. Hauteur de la palette : 170 cm
Conservation :	A conserver à température ambiante à l'abri de la lumière et de la chaleur. Eviter les variations brusques de température et l'humidité. DLUO : 3 ans min.
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO
Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net