



BIO ZUCCA

Tipologia: **Verdura**

Categoria: **Seconda**

Provenienza: **provenienza varia nazionale ed estera**

DESCRIZIONE

Può essere a buccia scura e con forma tonda, a buccia arancio e con forma lunga, a buccia grigiastra e con forma a coste grosse.

TOLLERANZA

Sono tollerati

10% su qualità e calibro

CALIBRO

Calibro: Diametro: mm Calibro: Diametro: mm Calibro: Diametro: mm

CONFEZIONAMENTO e CONSERVAZIONE

Imballo e/o confezione: Cassetta o alla rinfusa

Etichettatura: Originale (varietà o tipo, la dicitura "prodotto biologico", il nome dell'O.d.C., estremi dell'autorizzazione Ministeriale all'O.d.C., il codice attribuito dall'O.d.C.)

Nostra temperatura di conservazione: temperatura ambiente °C
%UR

Umidità relativa: 70

Temperatura consigliata fino all'utilizzo: temperatura ambiente °C

CARATTERISTICHE FISICHE

intero, sano, pulito, aspetto fresco, non aperto, non prefiorito, non ammaccato, esente da: danni da gelo, parassiti e insetti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA (*)

per 100 g di prodotto edibile

(data la tipologia del prodotto, tali valori vanno considerati medi e quindi passibili di un 10% di variabilità)

Contenuto in acqua: **90,5 %**

Proteine: **1,2 %**

Grassi: **0,2 %**

Carboidrati: **6 %**

Calorie: **31 cal**

Indicato per ():** cardiopatie, arteriosclerosi, ipertensione, malattie del fegato, anemia

(*) in riferimento alla tabella di composizione degli alimenti INRAN modificata

(**) in riferimento al testo "PRONTUARIO DI DIETETICA" di G. Vanzetti e G. Sollazzo, modificata

Scheda stilata da: **Borsato Elena (CQ)**

Approvata da: **Carlevari Nicola Andrea (AQ)**

Data Ultima Revisione: 1.07.09

Tutti i diritti del presente Schedario Tecnico sono riservati. Nessuna parte può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo senza il permesso scritto della Direzione. Ogni abuso verrà perseguito ai sensi di legge.