



# Coppola Enterprice s.r.l.

Via Casamanna, 80 – Casalnuovo di Napoli 80013 (NAPOLI)  
Tel. +39 0818424300 – Fax +39 0815222004 – p.iva 02630351217  
[info@valgri.it](mailto:info@valgri.it) – [coppolaenterpricesrl.valgri@legalmail.it](mailto:coppolaenterpricesrl.valgri@legalmail.it) - [www.valgri.it](http://www.valgri.it)

Technical Product Sheet/ Scheda prodotto	SP	01
	REV	00
<b>BIANCHI DI SPAGNA BEANS/FAGIOLI BIANCHI</b>	DEL	01/01/2019
<b>DI SPAGNA</b>	Pagina 1 di 3	



## General information / Informazioni generali

<b>Ingredients / Ingredienti</b>	<i>Rehydrated butter beans, water, salt</i> Fagioli bianchi di spagna reidratati, acqua, sale
<b>Way to use / Destinazione e Modalità d'uso</b>	Spanish white beans are such as to make the product ready for consumption; they have a rich texture and a creamy taste, ideal for soups, side dishes and salads. <i>I Fagioli bianchi di spagna sono tali da rendere il prodotto pronto al consumo; hanno una consistenza corposa e un sapore cremoso, sono ideali per minestre, contorni e insalate.</i>
<b>Storing and conditions of use/Stoccaggio e condizioni d'uso</b>	The product should be stored in a cool, dry place after opening. We suggest to remove the contents from the box and put it in a suitable container covered in a cool place; to be consumed within 3 days . <i>Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto una volta aperto si consiglia di rimuovere il contenuto dalla scatola e metterlo in un adeguato contenitore coperto in un luogo refrigerato; da consumarsi entro 3 gg.</i>
<b>OGM</b>	Product does not contain GMO and it has not been made by process that use GMO. <i>Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego.</i>
<b>NOTE</b>	Produced in a factory that produces vegetable soups containing barley and spelled. <i>Prodotto in uno stabilimento che produce zuppe vegetali contenenti orzo e farro.</i>

Technical Product Sheet/ Scheda prodotto	SP	01
	REV	00
<b>BIANCHI DI SPAGNA BEANS/FAGIOLI BIANCHI</b> <b>DI SPAGNA</b>	DEL	01/01/2019
	Pagina 2 di 3	

## Organoleptic Aspects/Aspetti organolettici

Aspect and vegetable matter: <i>Aspetto e sostanze vegetali:</i>	Uniform Uniforme
Flavour: <i>Sapore:</i>	Typical <i>Caratteristico</i>
Colour: <i>Colore:</i>	Typical <i>Caratteristico</i>

## Nutritional information/Informazioni nutrizionali



	Unità di misura / unit	Average value per 100 g of product in tin
Energy / <i>Valore energetico</i>	Kcal	68
	kJoule	285
Total Fat / <i>Grassi</i>	g	0,5
of wich Saturated Fat / <i>di cui Grassi Saturi</i>	g	0,0
Total carbohydrate / <i>Carboidrati totali</i>	g	9,1
of wich Sugars / <i>di cui Zuccheri</i>	g	0,0
Fibers / <i>Fibre</i>	g	4,8
Protein / <i>Proteine</i>	g	4,3
Salt / <i>Sale</i>	g	0,35

## Chemical, Physical and Microbiological parameters

Parameter/Parametro	Unit of measure / Unità di misura	TIN
Product / <i>Prodotto</i>	u.m	400g
Net Weight / <i>Peso netto</i>	MI/g	400g
Vacuum / <i>Vuoto</i>	Cm Hg	≥5
Ph	-	5,4-6,4
Skins/ <i>Bucce</i>	-	<30

Technical Product Sheet/ Scheda prodotto	SP	01
	REV	00
<b>BIANCHI DI SPAGNA BEANS/FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA</b>	DEL	01/01/2019
	Pagina 3 di 3	

## Sales Units/Outer packaging

EAN Code 	Packing	HS Code	Net Weight gm	Drained Weight gm	Code	Available	Brand
8010384067508	Tin	2005 5100	400	240	VALL03	12 months	

## Logistic Information/Informazioni logistiche

Product/Prodotto	400 gr
Gross weight (kg)/ <i>Peso lordo (kg)</i>	0,5kg
Pieces x box/ <i>Pezzi per cartone</i>	24
N° of boxes for layer/ <i>N° di cartoni a file</i>	6
N° of layers per pallet/ <i>N° di file a Pallet</i>	12
N°Total boxes per pallet/ <i>N° di scatole a pallet</i>	72
Dimension box HxLxP(cm)/ <i>Dimensione scatole</i>	11x46x30
Dimension unit HxLxP(cm)/ <i>Dimensione unità</i>	11x7,5x7,5
Total weight pallet (kg)/ <i>Peso Totale Pallet</i>	896
height total pallet (cm)/ <i>Altezza Pallet</i>	150